

LUCE IGT M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	TOSCANA
PRODUZENT;	FRESCOBALDI HTTPS://WWW.FRESCOBALDI.COM/DE
TRAUBENSORTE;	MERLOT, SANGIOVESE
ALKOHOL;	15 % VOL.
VINIFIKATION;	DIE SCHALENMAZARATION BETRÄGT 22 TAGE, UM DIE STRUKTUR UND FARBE ZU ERHALTEN. DIE GÄRUNG FINDET IN BARRIQUES STATT. AUSBAU IN FRANZÖSISCHEN BARRIQUE FÜR 24 MONATE (80 % NEU UND 20% EIN JAHR ALT)
WEINTYP;	INTENSIVES RUBINROT, IN DER NASE AROMEN VON REIFEN SCHWARZEN FRÜCHTEN, PFLAUMEN, BROMBEEREN UND MAULBEE-REN, BEGLEITET VON ZARTEN BLUMIGEN ANKLÄNGEN WIE VEILCHEN UND SÜSSEN GEWÜRZNOTEN. IM GAUMEN ENTFALTET ER SEINEN GANZEN CHARME UND SEINE ELE-GANZ, VOLLMUNDIGER UND AUSGEWOGE-NER WEIN MIT SEIDIGEN TANNINEN UND LANGEN, ANHALTENDEN ABGANG.
PASST ZU;	RAGOUT, WILD, BRATEN, ROTES FLEISCH

