LUNADORO

IT EN

Lunadoro



Doppio Lustro Rosato Toscana IGT

Vinificazione

Le uve Sangiovese, coltivate nei vigneti toscani, vengono raccolte a mano nei primi giorni di settembre. Dopo la vendemmia, le uve subiscono una pressatura delicata per estrarre un mosto che rimane a contatto con gli acini per circa 8 ore, permettendo al liquido di acquisire colore e aroma. A questo punto inizia la fermentazione alcolica, condotta con lieviti selezionati a una temperatura controllata di circa 16°–18°C.

Caratteristiche

Distinto per il suo splendido colore rosa delicato, il bouquet è complesso e offre aromi che richiamano note agrumate, pesca nettarina e delicati sentori floreali di peonia e rosa. Al palato si avvertono una piacevole freschezza e una notevole sapidità.

Abbinamenti

Antipasti e zuppe di pesce, insieme a piatti ricchi ma delicati come un risotto ai frutti di mare, e una selezione di carni che spazia dai salumi alle carni bianche, come pollo e tacchino.

Sangiovese	Toscana	8-10 °C	Alcol: 12% Zuccheri: g/l