



IT

EN

Lunadoro

Doppio Lustro Rosso

Vinificazione

Alle uve della nostra vigna Quercione viene fatta una leggera in surmaturazione, ovvero oltre i tempi consueti, così da concentrare zuccheri e sostanze aromatiche. La vinificazione avviene in barriques di rovere francese per 36 mesi, dando origine a un vino di grande struttura, elegante e al contempo morbido.

Caratteristiche

Colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso emergono sentori di confettura di prugna, accompagnati da eleganti note balsamiche, di mentolo e liquirizia. Al palato si presenta morbido ma di grande struttura, con tannini che conferiscono una rotondità vellutata con un richiamo di note fruttate.

Abbinamenti

Perfetto con piatti poco sughosi, come i pici al ragù bianco di cinghiale. Ottimo anche con carni alla brace e, a fine pasto, con cantucci.



**Merlot,
Sangiovese**



Toscana



16-18 °C



**Alcol: 14.5%
Zuccheri: g/l**