



IT

EN

## Lunadoro

# Prugnanello Rosso di Montepulciano DOC

### Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate a mano nei primi dieci giorni di ottobre. Gli acini sono selezionati sui tavoli di cernita. La vinificazione segue a temperatura controllata in tank di acciaio e seguente invecchiamento in barriques e tonneau di rovere francese per 12 mesi.

### Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Il sangiovese, chiamato prugnolo gentile, si fa sentire nella sua tipicità fatta di note floreali di viola mammola e note aggrumate, ma anche di carruba ed una nota leggermente speziata di chiodi di garofano. Al palato risulta armonico, con gli stessi sentori fruttati del bouquet. Giustamente tannico e finale piacevole e fresco.

### Abbinamenti

Perfetto in abbinamento a taglieri di pane e salumi, con primi piatti a base di carne e grigliate di carni rosse.

**Sangiovese****Toscana****16-18 °C****Alcol: 14%  
Zuccheri: g/l**