LUNADORO

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 tonneaux 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