LUNADORO

IT EN

Lunadoro

Pagliareto Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Bio



Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate a mano nei primi dieci giorni di ottobre. La vinificazione avviene a temperatura controllata in tank di acciaio e seguente affinamento in botti di rovere francese da 20 e 30 hl, in tonneaux e barrique per almeno 24 mesi.

Caratteristiche

Rosso rubino tendente al granato abbastanza carico. Bouquet complesso e caratteristico con un aroma di frutta matura e con note di pepe nero, marmellata di susine, un tocco floreale viola, e aromi di sigaro e cioccolato fondente. Al palato risulta equilibrato, con tannini dolci ed una acidità che rende dinamico anche il lungo finale.

Abbinamenti

Perfetto in abbinamento ai piatti della tradizione toscana, soprattutto carni rosse, brasati, zuppe e piatti a base di funghi.

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