LUNADORO

IT EN



Lunadoro

Quercione Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

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. Il vino riposa poi in bottiglia per 12 mesi.

Caratteristiche

Un vino unico, perfetto connubio tra tradizione e modernità, tra eleganza e intensità, il fiore all'occhiello dell'azienda, riconosciuto come una delle migliori espressioni del territorio e della Denominazione. Si presenta elegante e profondo con una grande armonia tra palato e bouquet e si apre ad aromi fruttati di mirtilli e note di sottobosco, con tannini rotondi e raffinati ed un retrogusto che lascia il segno per lunghezza e intensità.

Abbinamenti

Ideale in abbinamento a primi piatti con sughi strutturati, come le pappardelle al cinghiale, secondi di carni rosse e formaggi anche molto stagionati. Perfetto con la bistecca fiorentina.

Sangiovese	**Toscana**	**16–18 °C**	**Alcol: 14.5%** **Zuccheri: g/l**