

Lunadoro



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG
PAGLIARETO

Vitigni

Sangiovese 100% (Prugnolo gentile)

Zona di Produzione

Toscana

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 botte di rovere francese da 20 e 30 hl 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 di 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.

Temperatura di Servizio

16° - 18°C, si consiglia di versare in decanter almeno un'ora prima

Bottiglia

Bordolese, 0,75lt

SOCIETÀ AGRICOLA LUNADORO s.r.l.

Via di Terra Rossa, 36 – 53045 Valiano di Montepulciano SI

Tel: +39 0471 803311 – Mail: info@nobilelunadoro.it - Web: www.nobilelunadoro.it

