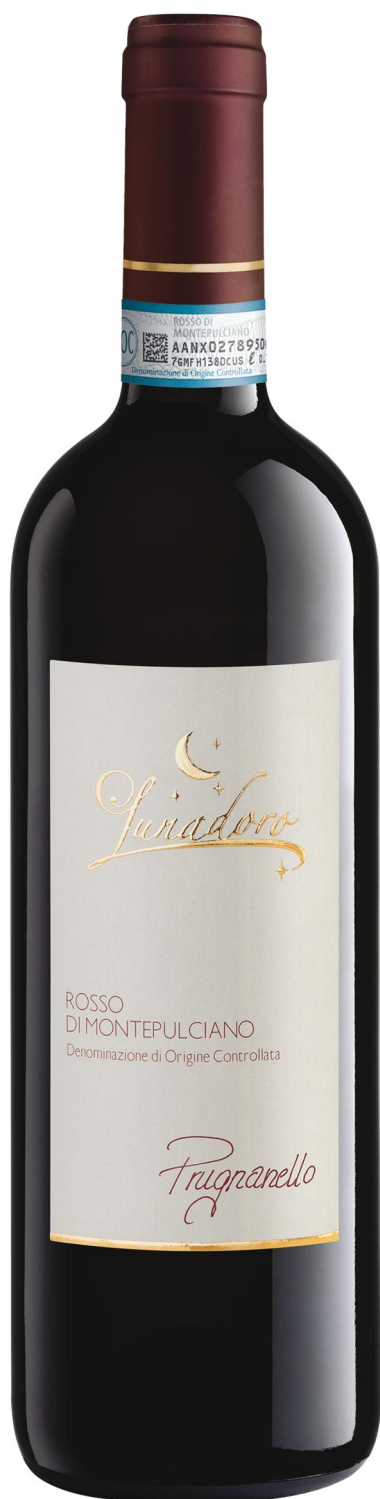


Lunadoro



ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC PRUGNANELLO

**Vitigni**

Sangiovese 90%, 10% altri vitigni rossi autorizzati

**Zona di Produzione**

Toscana

**Vinificazione**

Le uve vengono vendemmiate a mano nei primi dieci giorni di ottobre. La vinificazione segue a temperatura controllata in tank di acciaio e seguente invecchiamento in botti grandi di rovere francese per almeno 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 agrumate, 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.

**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](mailto:info@nobilelunadoro.it) - Web: [www.nobilelunadoro.it](http://www.nobilelunadoro.it)

