



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@nobilelunadaro.it - Web: www.nobilelunadaro.it

