



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA  
QUERCIONE

**Vitigni**

Sangiovese (Prugnolo Gentile) 90%, 10% altri vitigni rossi autorizzati.

**Zona di Produzione**

Toscana

**Vinificazione**

Le uve vengono vendemmiate a mani nei primi dieci giorni di ottobre. La vinificazione avviene a temperatura controllata in tank di acciaio e seguente affinamento in botte di rovere e parte in barriques per almeno 24 mesi.

Il vino riposa poi in bottiglia per almeno 6 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 e mirtilli e note di sottobosco, con tannini rotondi e raffinati ed un retrogusto che lascia il segno per lunghezza e intensità.

**Abbinamenti**

Perfetto 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.

**Temperatura di servizio**

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

**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)

