



COMPANY PROFILE

L'Azienda

L'Azienda Agricola Lunadoro è situata a Valiano, nel rinomato comune di Montepulciano all'interno del Parco Naturale della Val d'Orcia. La tenuta si estende su di un crinale per 40 ettari, di cui 12 vitati: di questi 10 Ha a Sangiovese e 2 Ha suddivisi fra Merlot e Petit Verdot. La cantina e i terreni sono situati in una posizione ottimale e di prestigio, perché soggetta alla frequente presenza di vento che garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante e dell'uva, assicurando una maturazione graduale e completa dei grappoli, per produrre un vino d'eccellenza. La cantina è stata completamente rinnovata nel 2006, da architetti e ingegneri locali, con l'implementazione di moderne tecnologie per la vinificazione, unite alle tradizionali botti di rovere dove il vino riposa e si affina. La produzione di Lunadoro è a ciclo chiuso, con la cantina di vinificazione, stoccaggio, affinamento in bottiglia e barriques. L'azienda dal 2016 fa parte di Schenk Italian Wineries, una delle più significative realtà vitivinicole a livello nazionale con sede a Ora (BZ), che da diversi anni sta investendo sul territorio nazionale acquistando aziende agricole situate in zone particolarmente vocate e suggestive, con l'obiettivo di offrire prodotti di qualità sempre maggiore come espressione sincera del territorio, delle sue tradizioni e della sua cultura. Alla sede principale di Ora fondata nel 1960, si è aggiunta infatti la prima cantina di produzione a Valdobbiadene nel 2011, Bacio della Luna, e ad aprile 2016 questo piccolo gioiello del territorio toscano.

Il Piano di Investimento

Con un piano di investimento da un milione di euro, l'azienda punta a migliorare la propria capacità di stoccaggio e vinificazione, con lo scopo di accrescere la qualità del prodotto e valorizzare l'asset Nobile Riserva e il marchio Lunadoro. L'intento è di posizionare questi vini nel segmento della ristorazione, enoteche e distribuzione di alta gamma. Vini speciali ma accessibili a tutti, vini con menzioni e riconoscimenti in Italia e nel mondo, che il team di Lunadoro vuole far conoscere anche a nuovi angoli di mondo che non hanno mai assaggiato, o che ancora non conoscono, questa denominazione. L'obiettivo è infatti quello di arrivare a produrre 80mila bottiglie, triplicando così il fatturato precedente che si aggirava intorno ai 600 mila euro, per soddisfare la domanda di vino di qualità proveniente soprattutto dai Paesi esteri e mantenendo la consueta attenzione verso il mercato interno, sempre più recettivo nei confronti dei prodotti di prestigio.

La produzione

La salvaguardia del territorio e la convinzione che la natura sia in grado di autodifendersi nel miglior modo possibile, nel 2020 ha spinto la cantina Lunadoro a intraprendere il percorso verso la **conversione dell'intero vigneto in biologico** entro tre anni. L'attenzione verso il suolo e la maggior cura del vigneto, coadiuvate anche dalle favorevoli condizioni pedoclimatiche della zona, saranno fattori determinanti per innalzare ancora più in alto l'asticella qualitativa delle uve e quindi dei vini. La forma di allevamento in vigna è il cordone speronato, ottenuto mediante potatura corta (a 2 gemme) di un numero variabile di cornetti a ceppo (ca 4-5). La qualità del Nobile di Montepulciano nasce in vigna grazie a un meticoloso lavoro manuale, dalla potatura secca alla scelta del germoglio più idoneo, dal contenimento della vegetazione al diradamento dei grappoli, operazioni finalizzate a produrre e selezionare i migliori frutti. La **vendemmia manuale** permette di effettuare sia una prima scelta dei grappoli, sia, al momento della diraspatura, di selezionare manualmente su tavoli di cernita le uve, in modo da mandare in cantina solo uva perfettamente sana ed integra. Tutte le operazioni agronomiche sono incentrate ad un'attenta salvaguardia del terreno.

I Vini

L'azienda ha deciso di concentrarsi su quattro vini che rappresentano l'eccellenza di Montepulciano: Prugnanello Rosso di Montepulciano, Pagliareto e il Gran Pagliareto, Vino Nobile e il Quercione, Nobile Riserva, ricordando che il Nobile è stato il primo vino a ricevere la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.), il 1° luglio 1980. Fiore all'occhiello della cantina sono la **Riserva Quercione 2014, premiato con 93 punti da Wine Spectator, Pagliareto Vino Nobile DOCG 2015, 3 bicchieri Gambero Rosso**, scelto nel 2019 come unico vino rosso italiano servito alla cena di gala in occasione della cerimonia di consegna dei Nobel a Stoccolma e il **Gran Pagliareto 2017, migliore Vino Nobile di Montepulciano 2021 secondo WOW**. I quattro grandi vini Lunadoro sono già stati apprezzati anche da Robert Parker, Wine Enthusiast e Gambero Rosso.

Soc. Agr. Lunadoro S.r.l.

Via di Terra Rossa - 53045 Valiano (Montepulciano, SI)

Ufficio Stampa: JOYA PR – mail: press1@joyapr.it

www.lunadoro.it