



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG "GRAN PAGLIARETO"

Vitigni

Selezione di uve Sangiovese del vigneto Pagliareto, proprietà dell'Azienda Agricola Lunadoro.

Zona di Produzione

Comune di Montepulciano (SI) - 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 in tonneaux di rovere francese di primo passaggio per almeno 12 mesi, 18 mesi in botti grandi e, infine, il vino riposa in bottiglia per ulteriori 12 mesi per armonizzare e perfezionare il suo bouquet.

Caratteristiche

Rosso rubino con riflessi granati, al naso è intenso con note di pesca gialla, mora e susina, con sensazioni balsamiche e pepe nero. Il palato, caldo e avvolgente, è caratterizzato da tannini vellutati che si articolano attorno a sensazioni dolci-acide ed è reso dinamico da ritorni mentolati e progredisce in un finale netto e lunghissimo con richiami di nocciola, cacao amaro e liquirizia, impreziosito da delicate sensazioni boisee.

Abbinamenti

Perfetto da abbinare con piatti della tradizione toscana, con carne grigliata e formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio

16° - 18°C, si consiglia di decantare almeno un'ora prima di servire.

Bottiglia

Bordolese Nobile – cassa di legno da 6

Dati analitici

Alcol: 15 % vol.



LUNADORO



SCHENK
ITALIAN · WINERIES