



IT

EN

**Lunadoro**

# Pagliareto Vino Nobile di Montepulciano DOCG

**Bio**

## 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 botti di rovere francese da 20 e 30 hl, in tonneau e barrique per almeno 24 mesi.

## Caratteristiche

Rosso rubino tendente al granato abbastanza carico. Bouquet complesso e caratteristico con un aroma di frutta matura e con note di pepe nero, marmellata di susine, un tocco floreale viola, e aromi di sigaro e cioccolato fondente. Al palato risulta equilibrato, con tannini dolci ed una acidità che rende dinamico anche il lungo finale.

## Abbinamenti

Perfetto in abbinamento ai piatti della tradizione toscana, soprattutto carni rosse, brasati, zuppe e piatti a base di funghi.

**Sangiovese****Toscana****16-18 °C****Alcol: 14%  
Zuccheri: g/l**