



SCHEMA TECNICA

LUTERAIA NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2012 - RISERVA

REGIONE DI PRODUZIONE: Toscana.

VITIGNI: 70% Sangiovese Prugnolo Gentile, 20% Canaiolo, 10% Mammolo e Malvasia Aromatica Bianca.

QUALITÀ: "L'Anima di un vino". Limpido e intenso nel suo rosso rubino che vira a granata. Fine e diretto, di sorprendente intensità e persistenza, con sentori di frutti di bosco, viola mammola ed Elicriso. Asciutto, grande struttura ed equilibrio di tannini mai sgarbati.

VALORI NUTRIZIONALI (100 ml): Valore energetico Kcal 109 - Proteine gr. 0,07 - Carboidrati gr. 2,62 - Grassi gr. 0.

GRADO ALCOLICO: 13,0 % Vol.

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio, affinamento in tonneau di rovere francese per 15 mesi e invecchiamento successivo in bottiglia di almeno 4 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 19°C.

MODALITÀ: Dopo ogni trasporto lasciare riposare il vino per almeno 24 ore prima di degustarlo.

FORMATO: 0,75 l.

MOMENTO PER DEGUSTARLO: In ogni occasione, dove si richieda eleganza, raffinatezza, passione e femminilità. Va aperto almeno 60 minuti prima di degustarlo.

CARATTERISTICHE: Ricco e materico, grande corpo. Un vino ricco e caldo, ma al tempo stesso gentile, femminile ed elegante. Un connubio tra dolcezza e potenza.

ABBINAMENTI: Primi piatti di buona struttura, carni rosse alla brace, arrosto, selvaggina. Formaggi. Cioccolata fondente.

IMBOTTIGLIAMENTO: 17/04/2014.

