



## **SCHEDA TECNICA**

### **LUTERAIA NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2013 - 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:** 13,5 % 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 - 18°C.

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

**FORMATO:** 0,75l.

**MOMENTO PER DEGUSTARLO:** In ogni occasione, perché è un esplosione di aromi e gusti che non si dimenticano facilmente. Va aperto almeno 60 minuti prima di degustarlo.

**CARATTERISTICHE:** Classico ed elegante ma con anima funky. Strutturato e persistente in bocca, lascia un piacevole retrogusto ad ogni sorso. Un vino longevo che migliorerà nel tempo.

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

**IMBOTTIGLIAMENTO:** 23/04/2015.

