



## **SCHEDA TECNICA**

### **LUTERAIA NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2014**

**REGIONE DI PRODUZIONE:** Toscana.

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

**QUALITÀ:** "Il Sogno di Sergio". 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:** 12,5 % Vol.

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in acciaio, affinamento in tonneau di rovere francese per 12 mesi e invecchiamento successivo in bottiglia di almeno 2 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 15°C - 17°C.

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

**FORMATO:** 0,75 l.

**MOMENTO PER DEGUSTARLO:** Durante l'anno, soprattutto in eventi speciali e cene di famiglia. Va aperto almeno 60 minuti prima di degustarlo.

**CARATTERISTICHE:** È eleganza pura. Nata nel 2014, a memoria di un'annata difficile, sia per la rigidità delle temperature di quell'anno sia per la perdita di Sergio, il nostro fondatore. Il vino ha una sua memoria e così la vigna, da tutto questo nasce l'etichetta bianca, un Vino Nobile che si può gustare fin dalla sua uscita.

**ABBINAMENTI:** Primi piatti di buona struttura, carni rosse, arrosto, formaggi freschi.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** 23/04/2016.

