



SCHEDA TECNICA

LUTERAIA IGT ROSSO TOSCANA 2011

REGIONE DI PRODUZIONE: Toscana.

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

QUALITÀ: "Gusto ed Eleganza". 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: 14,0 % 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: 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 ricerchi qualcosa di unico, autentico e speciale. Va aperto almeno 60 minuti prima di degustarlo.

CARATTERISTICHE: Corposo, caldo e perfetto, un vino che non teme il tempo.

ABBINAMENTI: Primi piatti di buona struttura, carni rosse, arrosto, selvaggina.

IMBOTTIGLIAMENTO: 03/04/2013.

