



LUNADORO

PRUGNANELLO ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

TIPO DE UVA:

90% SANGIOVESE, 5% CANAILO AND MAMMOLO
5% MERLOT

CONTENIDO DE ALCOHOL:

14%

NOTAS DE SABOR:

COLOR ROJO RUBÍ OSCURO CON Matices GRANATES. UVAS SANGIOVESE LLAMADAS PRUGNOLO GENTILE CON SUS CARACTERÍSTICAS, ELEGANTE BOUQUET CON NOTAS FLORALES DE VIOLETA Y CÍTRICOS, ASÍ COMO NOTAS DE ALGARROBO Y LIGERAMENTE ESPECIADAS DE CLAVO. TIENE UN SABOR ARMONIOSO Y AFRUTADO CON UN FINAL AGRADABLE Y FRESCO.

MARIDAJE:

MARIDA PERFECTAMENTE CON PRIMEROS PLATOS QUE LLEVEN SUCULENTAS SALSAS, COMO PAPPARDELLE CON JABALÍ, CARNES ROJAS Y QUESOS CONDIMENTADOS. IDEAL TAMBIÉN PARA UN BISTEC FIORENTINA.

MAS INFORMACION:

VENDIMIA MANUAL REALIZADA EN LOS PRIMEROS DIEZ DÍAS DE OCTUBRE. VINIFICACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE, CRIANZA EN GRANDES TONELES FRANCESES DURANTE 12 MESES.

