



## LUNADORO

QUERCIONE VINO NOBILE DI  
MONTEPULCIANO RISERVA



TIPO DE UVA:  
SANGIOVESE

CONTENIDO DE ALCOHOL:  
14.5%

### NOTAS DE SABOR:

UN VINO INTERESANTE, QUE ES EL VÍNCULO PERFECTO ENTRE TRADICIÓN Y MODERNIDAD, ELEGANCIA E INTENSIDAD, CON UNA SELECTIVA SELECCIÓN PARA SU ELABORACIÓN. AROMAS AFRUTADOS DE ARÁNDANOS Y AGRADABLES NOTAS DE FRUTOS DE BOSQUE. UN VINO ELEGANTE Y PROFUNDO, ARMÓNICO DE TANINOS REDONDOS Y REFINADOS CON UN FINAL QUE DEJA HUELLA POR SU PERSISTENCIA E INTENSIDAD.

### MARIDAJE:

EXCELENTE PARA ACOMPAÑAR CON RICOS PLATOS PRINCIPALES, COMO CARNES ROJAS Y QUESOS CURADOS. PERFECTO CON FLORENTINA.

### MAS INFORMACION:

VENDIMIA MANUAL REALIZADA DENTRO DE LOS DIEZ PRIMEROS DÍAS DE OCTUBRE. VINIFICACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. SIGUE LA CRIANZA DEL VINO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (20 Y 30 HL), DURANTE AL MENOS 24 MESES. POSTERIORMENTE EL VINO TIENE UNA CRIANZA EN BOTELLA DE 12 MESES.