



LUTERAIA



*Luteraia* si trova a Montepulciano, nel cuore della Toscana. Un Vigneto magico, dove ben cinque differenti terreni, ora grasso, poi sassoso, ora “*bottaio*” solfureo, poi argilloso e sabbioso danno vita ai nostri vini naturali, indaco e biodinamici.

Tre generazioni di Paolini affondano qua le proprie radici. Nonno Marino, mio padre Sergio e ora me, *Andrea*, così che dall'esperienza di ognuno di noi nascono i vini che ci rappresentano, *Literaia, Lidea, Losee', Luteraia* e *Lemuria*.

Dalla terra alla bottiglia rendiamo manifesto ciò che la vigna ci dona ogni anno. Attraverso la nostra innovativa “*Filosofia Indaco*” facciamo sì che ogni Vino Indaco sia un messaggio d' amore e meraviglia per chiunque lo degusti.

*Chi sa gustare non beve il vino ma ne assapora i segreti*





# I Vitigni

Nonno Marino dette vita al *primo vigneto nel 1957*, con viti di Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo, Mammolo e Malvasia bianca dal lungo grappolo, poi mio padre Sergio continuò con il *secondo nel 1993* con Sangiovese (Prugnolo Gentile) e infine , io, Andrea piantai il *terzo vigneto nel 2003*. con Sangiovese e Merlot.

Il terroir è composto da una miscela preziosa di argilla e tufo con sedimenti a scheletro fine. Proviene da questa particolare miscela la colorazione giallastra che aveva colpito già gli antichi romani: *“giallo” in latino si dice “Lutrum”* e da qua viene il nome della nostra tenuta che in gergo chianino è chiamato *“bottaio”*.

Per valorizzare la straordinaria qualità dei nostri terreni, durante l'anno i vitigni sono trattati nel massimo rispetto dell'ambiente: per come lavoriamo, ci piace definirci *“biologici e biodinamici”*.

Tre generazioni di famiglia per tre vigneti unici





# La Filosofia

Vigneto e vini sono trattati in maniera Olistica, utilizzando la nostra *“Filosofia Indaco”*. Questo ci permette di dare vita a prodotti unici nel loro genere, vitali e naturali.

Nelle fasi di luna crescente trattiamo il vigneto con il *“Plasma marino”*, generato dalla combinazione di un Biostimolante e Oli essenziali di nostra formulazione. Una sinergia di sostanze disciolte in un “fluido vitale” in cui alghe, propoli, magnesio, equisetto, achillea, ed altri ingredienti, trovano un perfetto equilibrio donando al vigneto ciò di cui ha bisogno per autosostenersi. A primavera ogni vite riceve il suo *“compost sinergico”* fatto di foglie di vite, vinaccia d’uva, feccia di vini, oli essenziali, piante officinali, Plasma marino e una piccola quantità di materia organica ovina.

Il vino è prodotto utilizzando innovativi sistemi “energetici” con l’ausilio di cristalli naturali, come l’Ametista, il Quarzo rosa, la Rodocrosite, la Rodonite, la Selenite e il Granato Almandino, in grado di trasformare le caratteristiche dell’alcool da “rosso” a “indaco” e dare un tocco di magia ai nostri prodotti. I Vini Indaco si fanno bere molto facilmente, trasmettendo un profondo stato di serenità e appagamento per lo Spirito.

*La Vita si manifesta al meglio se ricca di gioia*







# La Cantina

Tutto è in armonia con la *“Filosofia Indaco”* che ci permette di differenziare i vini delle 4L di Luteraiia. Il Vino Indaco è basato sull'idea che la materia sia energia e che questa energia possa essere aiutata ad esprimersi: d'altro canto le declinazioni del principio di Einstein  $E=mc^2$  sono ancora tutte da scoprire. Ogni singola molecola di vino può così esprimere le migliori qualità di vitalità, gusto, aroma e armonia.

Fermentazione spontanea attraverso i lieviti autoctoni delle uve, pressature soffici, rimontaggi distintivi, delestage e poi legno con vecchi ma perfetti Tonneaux di rovere francese. Infine, la bottiglia dove il succo d'uva fermentato può diventare finalmente vino, assumere carattere e far emergere ogni sua qualità. Tanta passione e dedizione per la produzione di vini di qualità che fanno sentire ad ogni assaggio il bouquet dei terreni su cui sono nati: il nostro scopo è generare benessere.

*Il vino si fa nel vigneto e poi in cantina lo si rende divino*





# Le Degustazioni

Alla Luteriaia sentirete il calore di come lavoriamo e di ciò che produciamo. Siamo sempre felici di vedere vecchi amici e di accoglierne di nuovi. Il nostro casolare con la sala degustazione, il giardino, i vitigni e la cantina, sono aperti al pubblico.

Tutto il team di Luteriaia è qui per offrire il meglio dello spirito toscano, con la cucina di Eugenia e convivialità di Andrea ed Arlette. Chi viene a trovarci, sa, che alla Luteriaia si vivono esperienze che rimangono nel cuore. Sarete accolti in un'atmosfera di rispetto e semplicità.

Potrete apprezzare la magia delle nostre varie vie di degustazione. Ogni anno abbiamo il piacere di ospitare persone da tutto il mondo. Le nostre degustazioni sono tenute in lingua italiana, inglese, tedesca e spagnola.

*Un tempo in cui gusto e benessere si fondono*





LUTERAIA



# Lemuria Under water

Vino indaco sensoriale 2013 / 2015 - IGT Toscano  
*“La Meditazione del vino”*

**Annata:** 2013 / 2015

**Vitigni:** 55% Sangiovese, 27% Canaiolo, 10% Mammolo, 5% Malvasia Bianca, 3% Merlot

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio con lieviti spontanei, dinamizzazione energetica con cristalli di Ametista, affinamento in tonneau per 18 mesi, in bottiglia per 4 anni e maturazione con la filosofia indaco, successivo affinamento in mare per un anno a 35 metri di profondità e 14° costanti di temperatura.

**Alcool:** 13,5%

**Formato:** 0,75L

**Temperatura di Servizio:** 15°C – 19°C

**Modalità:** Dopo ogni trasporto lasciare riposare il vino per almeno 24 ore

**MOMENTO PER DEGUSTARLO:** Gustare un Vino Sensoriale Under water è un'esperienza unica, perché ad ogni sorso si avvertirà il desiderio e piacere di berlo ancora, senza avvertire il benché minimo disagio. Limpido ed intenso, purpureo, color del Mare al crepuscolo. Un vino da meditazione.

**CARATTERISTICHE:** Elegante e raffinato, un velluto in bocca, vino longevo dalle grandi qualità, corposo e con un'incredibile persistenza gustativa.



# Lemuria

Vino indaco sensoriale 2013 / 2015 - IGT Toscano

*“L'essenza che è in Te”*

**Annata:** 2013 / 2015

**Vitigni:** 55% Sangiovese, 27% Canaiolo, 10% Mammolo, 5% Malvasia Bianca, 3% Merlot

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio con lieviti spontanei, dinamizzazione energetica con cristalli di Ametista, affinamento in tonneau per 18 mesi, in bottiglia per 4 anni e maturazione con la filosofia indaco.

**Alcool:** 13,5%

**Formato:** 0,75L.

**Temperatura di Servizio:** 15°C – 19°C

**Modalità:** Dopo ogni trasporto lasciare riposare il vino per almeno 24 ore

**MOMENTO PER DEGUSTARLO:** Gustare un Vino Sensoriale è un'esperienza unica, perché ad ogni sorso si avvertirà il desiderio e piacere di berlo ancora, senza avvertire il benché minimo disagio. Limpido ed intenso, purpureo, color del Mare al crepuscolo.

**CARATTERISTICHE:** Elegante e raffinato, un velluto in bocca, vino longevo dalle grandi qualità.

**ABBINAMENTI:** Può accompagnare ogni prelibatezza, in virtù della sua qualità *“Anfotera”* di adattarsi molecolarmente ad ogni pietanza.



# Losee'

Vino Indaco Rosato 2022 - IGT Rosato Toscana

*"I profumi di toscana in bottiglia"*

**Annata:** 2022

**Vitigni:** 100% Sangiovese

**Vinificazione:** Riposato sulle bucce per pochi minuti, fermentazione in acciaio con lieviti spontanei e Quarzo rosa, bâtonnage per un mese, maturazione con la filosofia indaco.

**Alcool:** 11,5%

**Formato:** 0,75L.

**Temperatura di Servizio:** 10°C – 18°C

**Modalità:** Dopo ogni trasporto lasciare riposare il vino per almeno 24 ore

**MOMENTO PER DEGUSTARLO:** Non solo in primavera e estate, ma in qualunque momento con gli amici.

**CARATTERISTICHE:** Delicato e intrigante, un vino fresco con sentori di frutti e mandorla, qualcosa di unico da provare assolutamente. Minerale nel palato e lunga persistenza. Un rosato anticonformista che fresco ti inebria e a temperatura ambiente ti colpisce come un rosso.

**ABBINAMENTI:** Fresco è ottimo con il pesce, crostacei, molluschi, formaggi freschi, dolci, frutta. A temperatura ambiente perfetto con carni rosse e formaggi stagionati.



# Lidea

Rosso di Montepulciano 2023 - DOC

*"Lidea che cambia. Che bell'idea"*

**Annata:** 2023

**Vitigni:** 80% Sangiovese, 20% Merlot

**Vinificazione:** Raccolta manuale, cristalli di Lapislazzuli in fermentazione in acciaio, bâtonnage sulle fecce fini, una parte di Merlot in botte di legno per 1 anno ed infine la bottiglia.

**Alcool:** 13,5%

**Formato:** 0,75L.

**Temperatura di Servizio:** 13°C – 18°C

**Modalità:** Dopo ogni trasporto lasciare riposare il vino per almeno 12 ore

**MOMENTO PER DEGUSTARLO:** In ogni occasione, perché è un'esplosione di aromi e gusti che non si dimenticano facilmente. D'estate fresco è perfetto.

**CARATTERISTICHE:** Divertente, piacevole e rotondo. Al tempo stesso elegante e con un proprio carattere. Strutturato e persistente in bocca, lascia un piacevole retrogusto ad ogni sorso. Un vino indaco che migliorerà nel tempo.

**ABBINAMENTI:** Può accompagnare ogni prelibatezza, in virtù della sua qualità di adattarsi molecolarmente ad ogni pietanza. .





# Luterai

Nobile di Montepulciano 2019 - DOCG

*"Il sogno di Sergio"*

**Annata:** 2019

**Vitigni:** 70% Sangiovese, 20% Canaiolo, 5% Mammolo, 5% Malvasia Bianca

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio con lieviti spontanei, dinamizzazione energetica con cristalli di Ossidiana rossa, affinamento in tonneau di rovere francese per 12 mesi e invecchiamento successivo in bottiglia di almeno 2 anni

**Alcool:** 14,0%

**Formato:** 0,75L.

**Temperatura di Servizio:** 15°C – 19°C

**Modalità:** Dopo ogni trasporto lasciare riposare il vino per almeno 24 ore

**MOMENTO PER DEGUSTARLO:** Per ogni occasione, in cui si richieda convivialità e eleganza. Va aperto almeno 10 minuti prima di degustarlo.

**CARATTERISTICHE:** Elegante con il suo carattere tannico. Strutturato e persistente al naso lascia una bocca asciutta e vellutata. Un vino longevo che migliorerà nel tempo.

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



# Luterai

Nobile di Montepulciano 2015 / 2016 Riserva - DOCG  
*"L' Anima di un vino"*

**Annata:** 2015 / 2016

**Vitigni:** 70% Sangiovese, 20% Canaiolo, 5% Mammolo, 5% Malvasia Bianca

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio con lieviti spontanei, dinamizzazione energetica con cristalli di Ossidiana rossa, affinamento in tonneau di rovere francese per 15 mesi e invecchiamento successivo in bottiglia di almeno 3 anni

**Alcool:** 13,5%

**Formato:** 0,75L.

**Temperatura di Servizio:** 16°C – 19°C

**Modalità:** Dopo ogni trasporto lasciare riposare il vino per almeno 24 ore

**MOMENTO PER DEGUSTARLO:** Per ogni occasione, in cui si richieda convivialità e eleganza. Va aperto almeno 60 minuti prima di degustarlo.

**CARATTERISTICHE:** Elegante con il suo carattere tannico. Strutturato e persistente al naso lascia una bocca asciutta e vellutata. Un vino longevo che migliorerà nel tempo.

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



# Luteraià

Nobile di Montepulciano 2014 - DOCG

*"Il sogno di Sergio"*

**Annata:** 2014

**Vitigni:** 70% Sangiovese, 20% Canaiolo, 5% Mammolo, 5% Malvasia Bianca

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

**Alcool:** 12,5%

**Formato:** 0,75L

**Temperatura di Servizio:** 15°C – 19°C

**Modalità:** Dopo ogni trasporto lasciare riposare il vino per almeno 24 ore

**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 temperatura di quell'anno sia per la perdita di Sergio. 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. Il blend di Sangiovese, canaiolo, mammolo e malvasia bianca lo rendono unico.

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



# Luteria

Nobile di Montepulciano 2012 Riserva - DOCG

*"L' Anima di un vino"*

**Annata:** 2012

**Vitigni:** 70% Sangiovese, 20% Canaiolo, 5% Mammolo, 5% Malvasia Bianca

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio, affinamento in tonneau di rovere francese per 15 mesi e invecchiamento successivo in bottiglia di almeno 4 anni

**Alcool:** 13,0%

**Formato:** 0,75L.

**Temperatura di Servizio:** 16°C – 19°C

**Modalità:** Dopo ogni trasporto lasciare riposare il vino per almeno 24 ore

**MOMENTO PER DEGUSTARLO:** Per ogni occasione, dove si richieda eleganza, raffinatezza, passione e femminilità. Va aperto almeno 60 minuti prima di degustarlo.

**CARATTERISTICHE:** Ricco e materico, grande corpo. Un vino ricco e caldo, ma al tempo stesso gentile, femminile ed elegante. Un connubio tra dolcezza e potenza.

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



# LuterAia

Toscana Rosso 2014 - IGT

*"Gusto ed Eleganza"*

**Annata:** 2014

**Vitigni:** 80% Sangiovese, 20% Canaiolo

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

**Alcool:** 12,5%

**Formato:** 0,75L.

**Temperatura di Servizio:** 15°C – 17°C

**Modalità:** Dopo ogni trasporto lasciare riposare il vino per almeno 24 ore

**MOMENTO PER DEGUSTARLO:** Quando vi va, carattere, gentilezza e freschezza ad ogni sorso. Va aperto almeno 60 minuti prima di degustarlo.

**CARATTERISTICHE:** Fine ed elegante, una carezza con animo minerale.

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



# Luteriaia

Toscana Rosso 2011 - IGT

*"Gusto ed Eleganza"*

**Annata:** 2011

**Vitigni:** 80% Sangiovese, 20% Canaiolo

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

**Alcool:** 14,0%

**Formato:** 0,75L

**Temperatura di Servizio:** 16°C – 19°C

**Modalità:** Dopo ogni trasporto lasciare riposare il vino per almeno 24 ore

**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 alla brace, arrosto, selvaggina.

Non amo le mode e le etichette, si fa tanto parlare oggi di biodinamico, biologico eccetera, io però credo che il vino vada fatto nella maniera giusta, soprattutto per aziende come la nostra. Sono dell'idea che i nostri prodotti sono come devono essere, vini giusti, raffinati, eleganti ed onesti!

I nostri vini fermentano spontaneamente con i lieviti delle proprie uve. Noi li assecondiamo attraverso l'ausilio della "Filosofia Indaco" per diventare ognuno sé stesso e amplificare le qualità che li contraddistinguono.

Pensiero di *Andrea*, il produttore



# Cantina Luteriaia

Montepulciano  
Toscana, Italia

[www.luteriaia.com](http://www.luteriaia.com)  
[order@luteriaia.com](mailto:order@luteriaia.com)



@Luteriaiaofficial