



LUTERAIA

- SCHEDE TECNICHE VINI 2025 -



La Storia

Luteraia si trova a Montepulciano, nel cuore della Toscana. Un piccolo vigneto di 3,5 ha, 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 famiglia affondano qua le proprie radici, così che dall'esperienza di ognuno di noi nascono i vini che ci rappresentano, *Literaia*, *Loseè*, *Lidea*, *Luteraia* e *Lemuria*.

Dalla terra alla bottiglia rendiamo manifesto ciò che la vigna ci dona ogni anno. 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*".

Raccolta manuale in vendemmia, perché l'uva ama essere toccata dalle mani di chi la raccoglie, un legame intimo che si trasmette dalla notte dei tempi. Per noi il vino non è solo una bevanda da bere, ma qualcosa di magico in grado di creare in chi lo degusta un benessere generale.

Compost sinergico, biostimolante naturale, ghiaccio secco, cristalli in fermentazione, fasi lunari e giorni di fiore e di frutta del calendario biodinamico sono gli ingredienti che danno vita ai nostri **vini sensoriali**.



Filosofia e Vigneti

Vigneto e vini sono trattati in maniera Olistica, utilizzando la nostra *"Filosofia Indaco"*. Durante la stagione trattiamo il vigneto con il *"Plasma marino"*, generato dalla combinazione di un Biostimolante e Oli essenziali di nostra formulazione. A primavera ogni vite riceve il suo *"compost sinergico"* fatto di vinaccia d'uva, feccia di vini, oli essenziali, piante officinali e materia organica ovina o bovina.

Il vino è prodotto utilizzando innovativi sistemi "energetici" con l'ausilio di **cristalli naturali**, come il Quarzo Rosa, il Lapislazzuli, l'Ossidiana Rossa e il Quarzo Ametista, 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 benessere in chi li degusta.

Questi sono i segreti dei vini delle 5L di Luteraiia: ghiaccio secco, cristalli in fermentazione spontanea e affinamento, pressature soffici, rimontaggi distintivi, delestage e poi legno con vecchi ma perfette botti di rovere francese, infine la bottiglia dove il succo d'uva fermentato può diventare finalmente vino, assumere carattere e far emergere ogni sua qualità.



Cantina e Cristalli

Ad inizio fermentazione ogni botte è inoculata con il nostro **Pie di Cuvée**, cioè un po' delle migliori uve raccolte anticipatamente e premute a piedi nudi, e poi lasciate fermentare naturalmente. Poi **Ghiaccio secco** per la migliore estrazione del colore e dei profumi. Seguendo le fasi lunari e preferibilmente di luna crescente, iniziamo la **lavorazione con i cristalli**, dinamizzandoli nel vino in fermentazione e affinamento per almeno sei cicli lunari, in giorni di fiore o frutta del calendario biodinamico di Steiner. La Luna crescente rende magnetici i vini. Nei giorni di fiore o frutta, il vino è nella sua massima espressione vitale, organolettica e gustativa.

I **Cristalli nel vino**, ne aumentano la vitalità, permettono di diminuire sensibilmente l'aggiunta di solfiti e altri prodotti chimici, mantenere attiva una frequenza di benessere per tutta la durata del vino, nonché migliorare le caratteristiche di ogni vitigno, enfatizzando le qualità e limitando le spigolature. Ecco che lavorare con i cristalli in vinificazione significa anche far tornare il vino alle sue origini, neutralizzando gli effetti nocivi di campi elettromagnetici.

Dare alla terra i minerali e dare al vino cristalli, chiude il cerchio all'insegna di un'innovazione che realmente si perde **nelle leggende che hanno oltre trentamila anni**, come quella di Lemuria da cui nasce il nostro miglior vino.



LUTERAIA

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 contraddistingue. Vinificare con i cristalli significa credere fermamente che sia l'energia a creare la miglior manifestazione della materia, appunto il vino.



Pensiero di *Andrea*, il Vignaiolo



Lemuria Under water

Vino indaco sensoriale 2013 / 2015 - IGT Toscano
“L' Arte del mare in un calice”

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

Vinificazione: Fermentazione in acciaio con lieviti spontanei, dinamizzazione energetica con cristalli di Quarzo Ametista per 6 mesi, affinamento in legno per 18 mesi, affinamento in bottiglia per 4 anni, successivo affinamento in mare per 1 anno a 35 metri di profondità con 19° di temperatura. Coralli e conchiglie scelgono la bottiglia creando una composizione artistica.

Alcool: 13,5%

Formato: 0,75L.

Temperatura di Servizio: 16°C – 20°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



Lemuria

Vino indaco sensoriale 2015 - IGT Toscana

“L'essenza che è in Te”

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

Vinificazione: Fermentazione in acciaio con lieviti spontanei, dinamizzazione energetica con cristalli di Quarzo Ametista per 6 mesi, affinamento in legno per 18 mesi, affinamento in bottiglia per 4 anni e maturazione con la filosofia indaco.

Alcool: 13,5%

Formato: 0,75L.

Temperatura di Servizio: 15°C – 20°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.



Luteraiia

Nobile di Montepulciano Riserva 2016 - DOCG

“L' Anima di un vino”

Vitigni: 100% Sangiovese.

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 – 20°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.



LuteraiA

Nobile di Montepulciano 2019 - DOCG

"Il sogno di Sergio"

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

Vinificazione: Fermentazione in acciaio con lieviti spontanei, dinamizzazione energetica con cristalli di Ossidiana rossa per 6 mesi, 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 – 20°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.



Lidea

Rosso di Montepulciano 2023 - DOC

"Lidea che cambia. Che bell'idea"

Vitigni: 80% Sangiovese, 20% Merlot

Vinificazione: Raccolta manuale, cristalli di Lapislazuli 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: Cibi leggeri, carne bianca, verdure fritte, anche da solo d'estate perfetto..

Losee'

Vino Indaco Rosato 2024 - IGT Rosato Toscana

"I profumi di toscana in bottiglia"

Vitigni: 100% Sangiovese.

Vinificazione: Riposato sulle bucce per pochi minuti, fermentazione in acciaio con lieviti spontanei e Quarzo rosa per 6 mesi, bâtonnage sulle fecce fini per un mese, maturazione con la filosofia indaco.

Alcool: 11,5%

Formato: 0,75L.

Temperatura di Servizio: 12°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.





Luteraiia

Nobile di Montepulciano 2014 - DOCG

"Il sogno di Sergio"

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 temperature 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.



Luteraiia

Nobile di Montepulciano 2012 Riserva - DOCG

"L' Anima di un vino"

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.

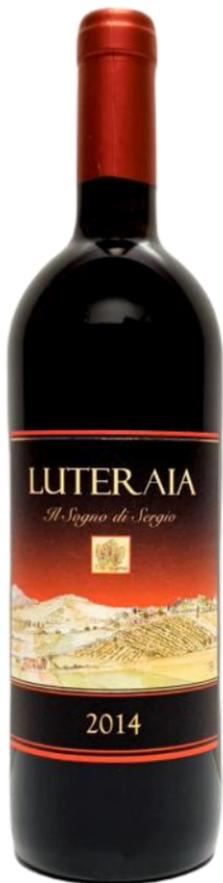
Temperatura di Servizio: 16°C – 20°C

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.



Luteraiia

Toscana Rosso 2014 - IGT

"Gusto ed Eleganza"

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 – 20°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"

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 – 20°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.

Cantina Luteriaia

Via Luteriaia,4 - 53045 Montepulciano
Toscana, Italia

www.luteriaia.com

www.wineclub.luteriaia.com

order@luteriaia.com



#luteriaiaofficial