




LUNGAROTTI

PINOT GRIGIO

Umbria Pinot Grigio IGT 2013

FATTORIA DEL POMETO

Tipologia: bianco giovane

Uve: Pinot Grigio 100% raccolte tra la fine di agosto. Cordone speronato; 4.500 ceppi/ha; resa: ql 90/ha

Terreno: di medio impasto, con una buona percentuale di scheletro

Vinificazione: prodotto esclusivamente da mosto fiore, è vinificato a freddo in acciaio e conservato sulle fecce fini sino all'imbottigliamento

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: di buona intensità con note floreali e frutta fresca bianca (pesca, banana e mela verde)

Gusto: secco, importante struttura e rinfrescante acidità armonico nel finale con retrogusto fruttato

Alcool: 11,5 % Vol.

Consumo: è preferibile fresco di uno o due anni. Servire a 10-12°C

Abbinamenti: ottimo aperitivo, si sposa ad una grande varie di cucine proprie di climi e culture diversi: dal sushi al curry, a insalate condite, pasta e risotto al pesce, insalate di mare, alici marinate

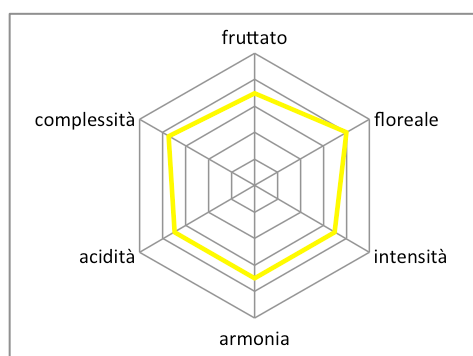
Focus: i decisi caratteri varietali integrati dall'habitat umbro, con clima tipico dell'Italia centrale, conferiscono a questo vino un bel carattere pieno e ben equilibrato

Curiosità: fu il primo Pinot Grigio ad essere coltivato in purezza in Umbria

Etichetta: il motivo, stilizzato, si ispira alle formelle quadrilobate del XIV sec. che ornano la facciata del Duomo di Perugia: un equilibrio formale che interpreta storia, eleganza e modernità

Formato: ml 750

Bottiglie prodotte: 100.000



NOTE: _____