

LUNGAROTTI

BREZZA ROSA

Umbria IGT Rosato 2026

Tipologia: rosato.

Uve: Sangiovese raccolto nella prima metà di settembre. Potatura: cordone speronato doppio; densità di impianto: 4.000 piante/ha; resa: 120 q.li/ha.

Terreno: di medio impasto, argillo-sabbioso, profondo.

Vinificazione: dopo una contenuta macerazione e successiva veloce separazione dalle bucce, il mosto viene fermentato in acciaio a temperatura controllata (15°C).

Colore: rosa salmone pallido con tenui sfumature violacee.

Profumo: fresco, floreale, delicato e ben bilanciato che ricorda la rosa, il glicine e l'anice stellato con note fruttate (marasca e lampone) nel finale.

Gusto: fresco ed elegantemente minerale, ha una chiusura sapida e un morbido retrogusto dovuto alla fermentazione non completamente compiuta.

Alcol: 11,5% Vol.

Consumo: servire a 12° C.

Abbinamento: ottimo con antipasti, salumi, minestre, borsch, sformati di carne e di verdure, torte salate, carni bianche, pesce di mare e di lago, fritto misto, frittate e omelette, pasta al pesce.

Focus: il Sangiovese proviene da vigneti di pianura che lo rendono particolarmente adatto alla produzione di un rosato.

Curiosità: il richiamo alla nautica e il gusto rinfrescante ne fanno un ottimo vino da cambusa ma è comunque un vino fresco e facile da bere tutto l'anno a qualsiasi latitudine.

Etichetta: rosa dei venti tratta da un antico portolano.

Formato: 750 ml.

Bottiglie prodotte: 60.000.