LUNGAROTTI

BREZZA BIANCO

Umbria IGT Bianco 2025

Tipologia: bianco giovane.

Uve: Grechetto, Chardonnay, Pinot Grigio e altre varietà a bacca bianca raccolte nella prima metà di settembre. Potatura: doppio Guyot e doppio cordone speronato; densità di impianto: 4.000-5.000 piante/ha; resa: 100 q.li/ha in media.

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

Vinificazione: prodotto esclusivamente da mosto fiore ottenuto da una pressatura soffice, dopo breve criomacerazione è vinificato in acciaio a 14° C e mantenuto su fecce fini a basse temperature sino all'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino

Profumo: delicato e giovane, rivela note di frutta fresca (pesca, mela verde), e nel finale un elegante richiamo floreale; ottima la persistenza sostenuta da una piacevole acidità; fragrante e molto fresco nel finale con chiusura mandorlata.

Gusto: brioso, delicatamente acidulo, ha media struttura con un finale morbido e fruttato e un retrogusto lungo e rinfrescante; leggermente amabile. La fermentazione non completamente compiuta ne determina la morbidezza.

Alcol: 11,50% Vol.

Consumo: servire a 10°-12°C.

Abbinamento: carpaccio di spigola, riso bianco o integrale con verdure, insalata russa, pennette con pomodoro fresco, mozzarella e basilico, pasta fredda con olive, acciughe e capperi, ali di pollo fritto, caprese, fritto misto, insalata nizzarda.

Focus: è una primizia d'autunno, pronto già in novembre, a pochi giorni dalla vendemmia, in anteprima di molti mesi sugli altri bianchi.

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: 500.000.