

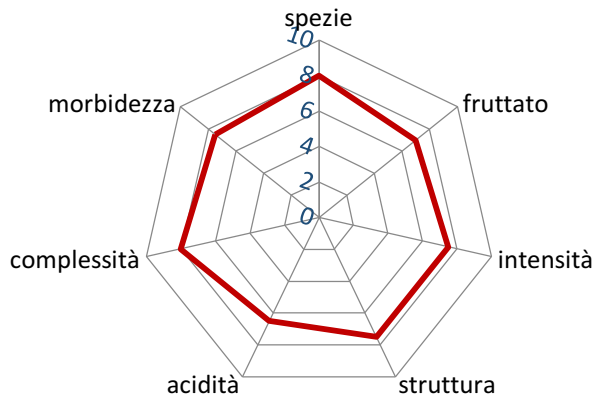


LUNGAROTTI

CABERNET SAUVIGNON

Umbria Cabernet Sauvignon IGT 2016

FATTORIA DEL POMETO



Tipologia: rosso giovane.

Uve: Cabernet Sauvignon 100% raccolte a inizio ottobre. Cordone speronato; 4.000 ceppi/ha; resa: 80 q.li/ha.

Terreno: di medio impasto, tendente all'argilloso, profondo.

Vinificazione: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 15 giorni.

Colore: rosso violaceo brillante.

Profumo: elegante e delicato, richiama spezie verdi, cassis e tabacco, tipico del vitigno.

Gusto: di bella freschezza acida, evoluzione fruttata e tannini morbidi; retrogusto armonico e persistente.

Alcool: 13% Vol.

Consumo: fragrante, non necessita di aperture anticipate. Servire a 14-16°C.

Abbinamenti: i tannini freschi e morbidi rendono ottimo l'abbinamento con un gran numero di ricette di cucina creativa internazionale e tradizionale: da pasta e risotti a carni rosse arrosto, bollite o alla griglia, chili e formaggi saporiti come Gorgonzola e Roquefort.

Curiosità: reintrodotta da Giorgio Lungarotti in Umbria negli anni '60, vi era già coltivata prima dell'epidemia di fillossera che ha distrutto i vigneti italiani all'inizio del XX secolo.

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: 25.000.