



  
LUNGAROTTI  
**CADETTO BIANCO**  
Umbria IGT Bianco 2023  
IL POMETO

**Tipologia:** bianco giovane.

**Uve:** Trebbiano, Grechetto e altre varietà locali a bacca bianca raccolte in settembre. Potatura: doppio Guyot; densità di impianto: 4.000-5000 piante/ha; resa media: 120 q.li/ha

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

**Vinificazione:** prodotto esclusivamente da mosto fiore ottenuto da pressatura soffice, vinificato in acciaio a temperatura controllata (14°C). Le basse temperature sono costanti durante tutta la lavorazione e la conservazione.

**Colore:** giallo paglierino mediamente intenso.

**Profumo:** floreale, ricorda l'anice stellato, la mandorla verde e fiori gialli.

**Gusto:** rotondo al gusto, fresco e delicatamente amarognolo nel finale.

**Alcol:** 12,50% Vol.

**Consumo:** è preferibile gustarlo fresco. Servire a 10°-12°C.

**Abbinamento:** insalata mista con frutta secca e semi, caesar salad, pesce di mare e di lago (ad esempio: fritto misto, sgombro, alici marinate), giardiniera di verdure in agrodolce, carne bianca alla griglia, arancini fritti, pasta al pesto.

**Curiosità:** il suo nome ricorda la figura del fratello cadetto, come questo vino viene considerato rispetto al nostro Torre di Giano.

**Etichetta:** particolare di una rosa dei venti tratta da un portolano del XVI sec.

**Formato:** 750 ml.

**Bottiglie prodotte:** 150.000.