




LUNGAROTTI
CADETTO ROSSO
Umbria IGT Rosso 2023
IL POMETO

Tipologia: rosso giovane.

Uve: Sangiovese e altre varietà locali a bacca rossa raccolte nella seconda metà di settembre. Potatura: cordone speronato; 4.000 ceppi/ha; resa: 130 q.li/ha.

Terreno: di medio impasto tendenzialmente sciolto, poco profondo.

Vinificazione: fermentazione e macerazione breve (7-8 giorni) in acciaio a temperatura controllata (26°).

Colore: rosso rubino con sfumature violacee.

Profumo: bouquet giovane, richiami di violetta e spezie verdi; nel finale lieve cenno a marasca e visciola.

Gusto: delicato, morbido e dal tannino discreto, ha un retrogusto di media persistenza.

Alcol: 13,50% Vol.

Consumo: vino quotidiano, servire a 14°-16°C.

Abbinamento: galletto grigliato alle erbe, parmigiana di melanzane, pizza, pasta con pomodoro e basilico, tortelli con zucca gialla e amaretti, "saltimbocca" alla romana (scaloppina di vitello).

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

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

Formato: 750 ml.

Bottiglie prodotte: 200.000.