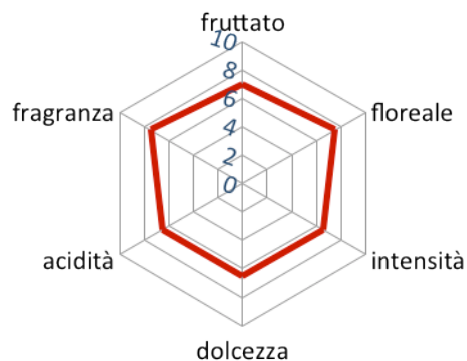



LUNGAROTTI

CADETTO ROSSO

Umbria Rosso IGT 2016

FATTORIA DEL POMETO



Tipologia: rosso giovane.

Uve: Sangiovese e altre varietà locali a bacca rossa raccolte a fine settembre. Cordone speronato; 4.000 ceppi/ha; resa: q 120/ha.

Terreno: di medio impasto, profondo e sciolto.

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

Colore: rosso rubino con velature 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.

Alcool: 13% Vol.

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

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

Curiosità: il suo nome ricorda la figura del fratello cadetto, come questo vino viene visto verso il nostro Rubesco.

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

Formato: ml 750.

Bottiglie prodotte: 130.000.