



  
LUNGAROTTI  
**CADETTO ROSSO**  
Umbria IGT Rosso 2022  
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.