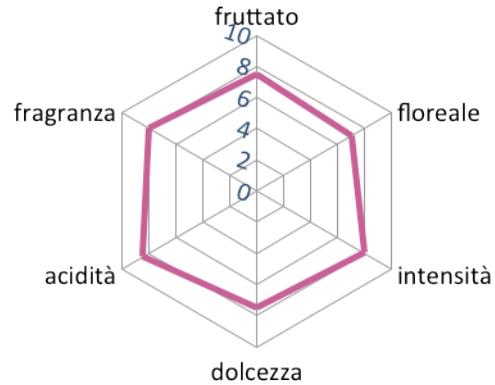



LUNGAROTTI

GRIFONE

Umbria Rosato IGT 2017

FATTORIA DEL POMETO



Tipologia: rosato.

Uve: prevalentemente Sangiovese raccolto in settembre. Cordone speronato; 4.000 ceppi/ha; resa: 120 q.li/ha.

Terreno: di medio impasto.

Vinificazione: vinificazione in bianco del mosto dopo una breve macerazione sulle vinacce da cui è prontamente separato.

Colore: rosa salmone pallido con sfumature violacee.

Profumo: delicato e di bella freschezza, ben bilanciato, ricorda la rosa, il glicine e l'anice stellato.

Gusto: fresco e minerale con chiusura sapida e morbida.

Alcool: 11,50% Vol.

Consumo: è facile da bere ed ottimo in tutte le stagioni, soprattutto in estate; servire a 12° C.

Abbinamenti: gustoso per aperitivi, ottimo con antipasti, salumi, minestre, sformati di carne e di verdure, quiches, carni bianche, pesce di mare e di lago, frittate, frittate e omelette.

Focus: il Sangiovese proviene da vigneti di pianura che lo rendono particolarmente adatto alla produzione di un rosato.

Etichetta: il profilo raffigurato in etichetta è quello di Castel Grifone, medievale castello di poggio in vista di Perugia ed Assisi, rinominato Brufa al finire del XIV sec. come punizione per aver favorito le truppe di John Hawkwood detto l'Acuto, capitano di ventura che combattè contro Perugia. Il borgo domina i più bei vigneti di Torgiano.

Formato: ml 750.

Bottiglie prodotte: 20.000.