

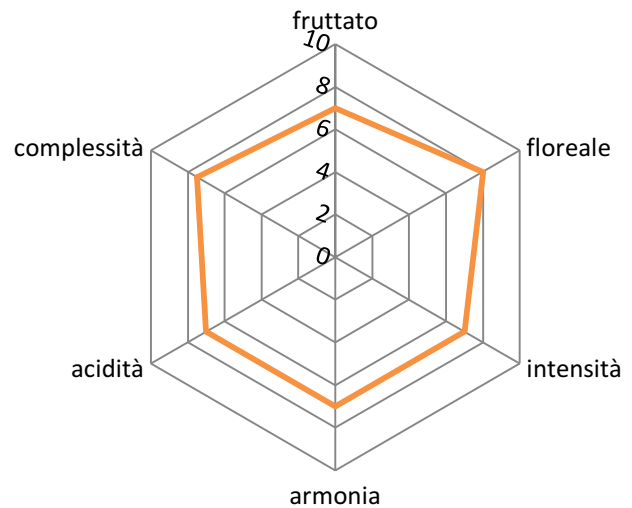



LUNGAROTTI

CHARDONNAY

Umbria Chardonnay IGT 2016

FATTORIA DEL POMETO



Tipologia: bianco giovane.

Uve: Chardonnay 100% raccolte a fine agosto. Cordone speronato; 5.000 ceppi/ha; resa: q/l 70/ha.

Terreno: prevalentemente argilloso, di media fertilità ed ottima ritenzione idrica

Vinificazione: prodotto esclusivamente da mosto fiore, dopo breve criomacerazione è vinificato a freddo in acciaio; conservato sulle fecce fini sino all'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi appena verdognoli.

Profumo: tipico e di grande carattere, esprime note di banana, pesca e nocciolina. Molto intenso e longevo nell'espressione della sua tipicità

Gusto: di buona struttura e discreta concentrazione, è fresco e dalla persistente nota fruttata, finale lungo e chiusura gradevolmente amarognola

Alcool: 13,00 % Vol.

Consumo: è preferibile gustarlo fresco di uno o due anni. Servire a 10°-12°C.

Abbinamenti: indicato per antipasti, minestre in brodo, paste al pesce e ai crostacei, souffles.

Focus: i decisi caratteri varietali integrati dall'habitat umbro, con clima tipico dell'Italia centrale, conferiscono a questo vino un carattere pieno e ben equilibrato.

Curiosità: Fu il primo Chardonnay ad essere coltivato in Umbria, all'inizio degli anni '70

Etichetta: il motivo, stilizzato, si ispira alle formelle quadrilobate del XIV sec. Che ornano la facciata del Duomo di Perugia: un equilibrio formale che interpreta storia, eleganza e modernità.

Formato: ml 750.