




LUNGAROTTI
FALÒ'

Umbria IGT Rosso Novello 2025
IL POMETO

Tipologia: rosso novello.

Uve: Sangiovese e Merlot raccolte a settembre. Potatura: cordone speronato; densità di impianto: 4.000 piante/ha; resa: 100 q.li/ha in media.

Terreno: di medio impasto, tendente all'argilloso e profondo.

Vinificazione: il Merlot va incontro a una macerazione carbonica, poi viene pressato e vinificato separatamente dal Sangiovese.

Colore: rosso porpora brillante con note violacee.

Profumo: giovane, con sentori di fragola ed amarena, richiama la fragranza dell'uva appena colta.

Gusto: fresco e vivace, è piacevolmente morbido: l'acidità è ben bilanciata e i tannini passanti e gradevoli.

Consumo: la sua commercializzazione ha inizio il 31 ottobre successivo alla vendemmia, ma mantiene poi la sua piacevolezza anche nei mesi a venire. Servire a temperatura ambiente o fresco secondo i gusti.

Abbinamento: ottimo con tutti i piatti dell'autunno laddove è richiesto un vino leggero e profumato; perfetto con caldarroste, cibi cotti alla brace e zuppe di legumi.

Focus: la macerazione carbonica determina una fermentazione intracellulare grazie all'assenza di ossigeno che si ha all'interno della vasca di fermentazione. Lo stesso sistema era utilizzato sin da epoca romana per la produzione del "vino murato", descritto da Plinio e Columella. A quel tempo la macerazione carbonica era ottenuta chiudendo con un muro un angolo di una stanza riempito di uva fino al soffitto, così da togliere l'ossigeno alla fermentazione.

Curiosità: il nome Falò richiama i fuochi propiziatori accesi nei campi in primavera, con i sarmenti di potatura al suono di musiche e canti gioiosi, che infondono allegria come questo vino.

Etichetta: particolare da un affresco di Ottaviano Nelli, XV sec., conservato nel Convento di San Francesco a Gubbio.

Formato: 750 ml.