




LUNGAROTTI
GRECHETTO

Umbria IGT Bianco 2020

IL POMETO

Tipologia: bianco giovane.

Uve: Grechetto 100% raccolte a metà settembre. Potatura: doppio Guyot; densità di impianto: 5.000 piante/ha; resa: 85 q.li/ha.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso, con buona ritenzione idrica e sottosuolo di media profondità.

Vinificazione: prodotto esclusivamente da mosto fiore ottenuto da una pressatura soffice, dopo breve criomacerazione è vinificato in acciaio a temperatura controllata (16-17°C) e mantenuto su fecce fini sino all'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino intenso.

Profumo: di buona intensità aromatica, delicatamente floreale (gelsomino, rosa e anice) ricorda la frutta esotica, ananas e agrumi.

Gusto: secco, di bella struttura, è fruttato e leggermente amarognolo nel retrogusto (nota tipica della varietà); gradevole ritorno fruttato nel finale e vena acidula equilibrata.

Alcol: 13,00 % Vol.

Consumo: servire a 10°-12°C.

Abbinamento: ottimo aperitivo, accompagna primi piatti ai formaggi, cibi speziati, pesce al forno e crostacei, insalata di polpo e patate, torte salate, verdure e legumi, salumi di media stagionatura e formaggi freschi di latte vaccino.

Focus: è uno dei vitigni autoctoni umbri più antichi che nelle nostre campagne veniva tradizionalmente utilizzato in uvaggio con il Trebbiano. In purezza da un vino piacevole dai caratteri varietali ben definiti.

Curiosità: il Grechetto appartiene alla grande famiglia dei Greco le cui varietà sono provenienti originariamente dalla Grecia. In Umbria esistono diversi "cloni" come quello di Orvieto e quello di Todi, dai grappoli più piccoli e spargoli.

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 con eleganza e modernità la storia del territorio.

Formato: 750 ml.

Bottiglie prodotte: 32.000.