



LUNGAROTTI
GRECHETTO

Umbria IGT Grechetto 2023
IL POMETO



Stile: bianco territoriale di pronta beva.

Vitigni: Grechetto 100% raccolto a metà settembre.

Potatura e resa: doppio Guyot con una densità di impianto di 5.000 piante/ha e una resa: 75 q.li/ha.

Terreno: fondo valle con medio impasto, ricco di calcare, argilla e penetrazioni sabbiose.

Vinificazione: prodotto esclusivamente da mosto fiore ottenuto da una pressatura soffice. Dopo una breve criomacerazione è vinificato in acciaio e mantenuto sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino intenso.

Profumo: inebriante e dal buon impatto,, delicatamente floreale (gelsomino, rosa e anice) ricorda la frutta esotica meno nettarina, ananas e agrumi, chiude con sbuffi mediterranei.

Sapore: secco, di volume e materia con un buon ritorno di frutto in bocca. Il vino mostra un divertente equilibrio dinamico grazie alla tradizionale chiusura di mandorla del Grechetto, a una importante sapidità e alla scattante freschezza.

Alcol: 13% Vol.

Consumo: servire a 10°-12°C.

Abbinamento al banco: pecorino di norcia fritto

Abbinamento tradizionale: zuppa di verza con pecorino del Subasio.

Abbinamento fusion: sashimi di ventresca di tonno e ricciola giapponese.

Focus: è uno dei vitigni autoctoni umbri più antichi. Il Grechetto, nelle nostre campagne veniva tradizionalmente utilizzato in uvaggio con il Trebbiano. In purezza caratterizza un vino divertente, equilibrato e territoriale.

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

Etichetta: il "gatto" è ripreso da uno degli ex libris del Muvit, disegnato da Andrzej Kot nel 1986 e ancora esposto al Museo del Vino di Torgiano.

Formato: 750 ml.

Bottiglie prodotte: 30.000.