



LUNGAROTTI

PINOT GRIGIO

Umbria IGT Pinot Grigio 2025

IL POMETO

Stile: bianco di pronta beva.

Vitigni: Pinot Grigio raccolto a fine agosto.

Potatura e resa: cordone speronato con 4.500 ceppi/ha e resa di ql 80/ha.

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

Vinificazione: prodotto esclusivamente da mosto fiore, vinificato a freddo in acciaio e conservato sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: di buon impatto con delicate note floreali e di frutta fresca come pesca, banana e mela verde.

Sapore: secco e teso ma con un buon volume e struttura. Fresco e sapido per una beva dissetante e intensa.

Alcol: 12,50% Vol.

Stappare: servire a 10°-12°C.

Abbinamento al banco: frittura di latterini di lago

Abbinamento tradizionale: risotto con le tinche del Trasimeno

Abbinamento fusion: Murgh Makhani pollo al curry

Focus: il *terroir* umbro riesce a plasmare il Pinot Grigio traducendolo in un vino pieno e deciso, fresco e sapido che al naso esalta il lato più delicato di questo famoso vitigno.

Curiosità: Giorgio Lungarotti introdusse il Pinot Grigio in Umbria all'inizio degli anni '70.

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.