

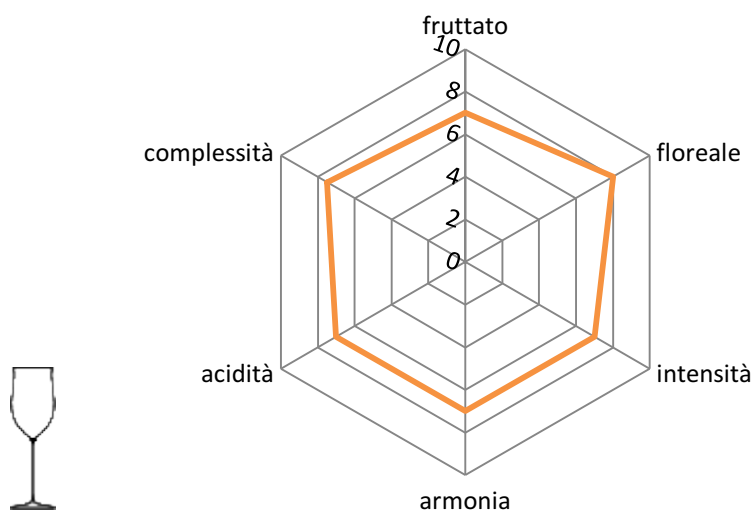



LUNGAROTTI

PINOT GRIGIO

Umbria Pinot Grigio IGT 2016

FATTORIA DEL POMETO



Tipologia: bianco giovane.

Uve: Pinot Grigio 100% raccolte a fine agosto. Cordone speronato; 4.500 ceppi/ha; resa: ql 70/ha.

Terreno: di origine alluvionale, in prossimità del Tevere, profondo e fresco.

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

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: di buona intensità con note floreali e frutta fresca bianca (pesca, banana e mela verde).

Gusto: secco, importante struttura e rinfrescante acidità armonico nel finale con retrogusto fruttato.

Alcool: 12 % Vol.

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

Abbinamenti: ottimo aperitivo, si sposa ad una grande varie di cucine proprie di climi e culture diversi: dal sushi al curry, a insalate condite, pasta e risotto al pesce, insalate di mare, alici marinate.

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: è stato il primo Pinot Grigio ad essere coltivato in Umbria, dopo che Giorgio Lungarotti lo introdusse 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.