



  
LUNGAROTTI  
**PINOT GRIGIO**  
Umbria IGT Bianco 2021  
IL POMETO

**Tipologia:** bianco giovane.

**Uve:** Pinot Grigio raccolte a fine agosto. Cordone speronato; 4.500 ceppi/ha; resa: ql 80/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.

**Alcol:** 12% Vol.

**Consumo:** servire a 10°-12°C.

**Abbinamento:** ottimo aperitivo, si sposa ad una grande varietà 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:** il clima caldo delle estati umbre si ritrova nel carattere pieno e deciso di questo vino ben equilibrato.

**Curiosità:** Giorgio Lungarotti introdusse il Pinot Grigio in Umbria 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.

**Formato:** 750 ml.

**Bottiglie prodotte:** 30.000.