

  
LUNGAROTTI

## PINOT GRIGIO

Umbria IGT Pinot Grigio 2023  
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% 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.