




LUNGAROTTI
PINOT GRIGIO
Umbria IGT Bianco 2019
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.