



LUNGAROTTI

SANGIOVESE

Umbria IGT Sangiovese 2023
IL POMETO

Stile: rosso territoriale di pronta beva.

Vitigni: Sangiovese raccolto tra settembre e ottobre.

Potatura e resa: cordone speronato doppio con densità di impianto di 4.000-5.000 piante/ha e una resa di 120 q.li/ha.

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

Vinificazione: fermentazione in acciaio con breve macerazione; rimontaggi quotidiani e svinatura dopo solo 10-12 giorni.

Colore: rosso con leggeri riflessi violacei.

Profumo: leggere note ematiche, spunti di arancia sanguinella e macchia mediterranea accompagnano un frutto rosso succoso.

Sapore: fresco e croccante con un centro palato pieno e dinamico mai imbrigliato dai tannini che in questo caso portano semplicemente ulteriore masticabilità. Intenso e controllato, mai esplosivo, scorrevole e divertente nei richiami ai profumi.

Alcol: 13,50% Vol.

Stappare: vino quotidiano che grazie ai delicati tannini può essere servito anche in estate dopo un breve passaggio in glacette. Servire a 14°-16°C.

Abbinamento al banco: prosciutto di Norcia.

Abbinamento tradizionale: panino con la porchetta umbra.

Abbinamento fusion: Siu Yuk - Pancia di maiale alla cantonese

Focus: il Sangiovese è tornasole del valore di un *terroir*, il Sangiovese di Torgiano tende ad avere grande freschezza, strati materici di frutto e tannini delicati.

Curiosità: il Sangiovese è il vitigno italiano più diffuso ma è solo in pochi territori d'elezione dell'Italia Centrale che raggiunge la sua massima espressione.

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: 50.000.