



LUNGAROTTI
SANGIOVESE

Umbria IGT Rosso 2022

IL POMETO

Tipologia: rosso giovane.

Uve: Sangiovese raccolte tra settembre e ottobre. Potatura: cordone speronato doppio; densità di impianto: 4.000-5.000 piante/ha; resa: 120 q.li/ha.

Terreno: di medio impasto, tendente all'argilloso e profondo.

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

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo: spezie verdi, pepe e cannella, tipiche espressioni del Sangiovese, chiude con note leggermente burrose e frutta di marasca.

Gusto: caratterizzato dall'equilibrio e dalla freschezza, ha struttura lunga e morbida ed esprime la fragranza immediata del frutto con gradevoli richiami a note floreali di violetta. Tannini armonici ed equilibrati, finale fresco e persistente.

Alcol: 13,50% Vol.

Consumo: complemento del pasto quotidiano, piacevolissimo anche in estate a temperatura fresca. Servire a 14°-16°C.

Abbinamento: accompagna con grande piacevolezza pasta con pomodoro, barbecue, salumi, bolliti, cibi piccanti e chili, e naturalmente pizze, schiacciate e torte salate.

Curiosità: il Sangiovese è la varietà più diffusa in Umbria e in Italia Centrale: ad esso si devono grandi vini in uvaggio o in purezza, ma è ideale anche per vini più freschi di grande piacevolezza, compagni del quotidiano.

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 con eleganza e modernità la storia del territorio.

Formato: 750 ml.

Bottiglie prodotte: 50.000.