

  
LUNGAROTTI

## SANGIOVESE

Umbria Sangiovese IGT 2018



**Tipologia:** rosso giovane

**Uve:** Sangiovese raccolte tra settembre e ottobre. Cordone speronato; 4.000-5000 ceppi/ha; resa: 120/150 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 violaceo brillante.

**Profumo:** spezie verdi, pepe e cannella, tipici espressione del Sangiovese, chiude con note

leggermente burrose e frutta di marasca.

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

**Alcool:** 13% Vol.

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

**Abbinamenti:** accompagna con grande piacevolezza pasta con pomodoro, barbecue, salumi, bolliti, cibi piccanti e chili, e naturalmente pizze, schiacciate e quiches.

**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 storia, eleganza e modernità.

**Formato:** ml 750.

**Bottiglie prodotte:** 50.000.