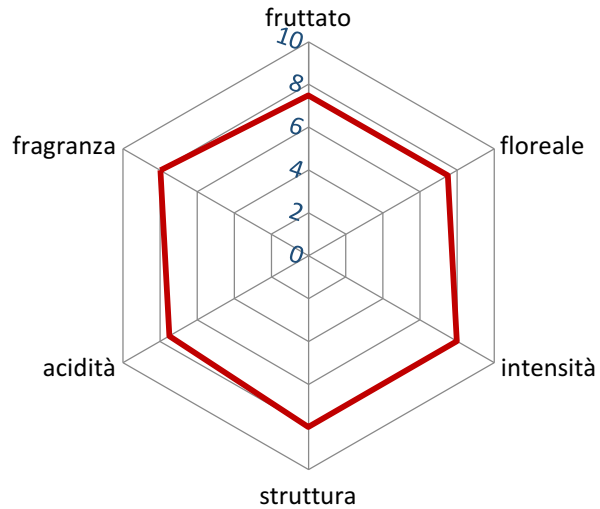





LUNGAROTTI
SANGIOVESE

Umbria Sangiovese IGT 2016

FATTORIA DEL POMETO



Tipologia: rosso giovane.

Uve: Sangiovese raccolte tra settembre e ottobre. Cordone speronato; 4.000-5000 ceppi/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 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 gustoso 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.