



  
LUNGAROTTI  
**BREZZA ROSSO**  
Umbria IGT Rosso 2023  
IL POMETO

**Tipologia:** rosso di media struttura.

**Uve:** Sangiovese e Merlot raccolte a metà settembre. Potatura: cordone speronato doppio; densità di impianto: 4.000 piante/ha; resa: 120 q.li/ha.

**Terreno:** di medio impasto, argillo-sabbioso, profondo.

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio con breve macerazione; intensi rimontaggi quotidiani e svinatura dopo 8-10 giorni.

**Colore:** rosso porpora brillante con note violacee.

**Profumo:** spezie verdi, pepe e cannella, tipica espressione del Sangiovese e di violetta tipiche del Merlot. Chiude con sentori di frutta fresca.

**Gusto:** di medio corpo e piacevole freschezza, ha struttura lunga e morbida; esprime fragranza immediata del frutto con gradevoli richiami floreali; tannini armonici ed equilibrati, finale morbido e persistente.

**Alcol:** 12,50 % Vol.

**Consumo:** servire a 12°C.

**Abbinamento:** rigatone cacio e pepe, coniglio alla cacciatora, prosciutto di maiale arrosto, terrine, pizze e focacce ripiene.

**Focus:** gustoso complemento del pasto quotidiano, come tutti i vini della famiglia "Brezza" è un vino per ogni occasione, per rilassarsi anche nel quotidiano.

**Curiosità:** 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.

**Etichetta:** rosa dei venti tratta da un antico portolano.

**Formato:** 750 ml.