




LUNGAROTTI
BREZZA ROSSO
Umbria IGT Rosso 2022
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 perfetto 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.