



  
LUNGAROTTI  
**BREZZA ROSA**  
Umbria IGT Rosato 2023  
IL POMETO

**Tipologia:** rosato.

**Uve:** Sangiovese raccolto nella prima metà di 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:** dopo una contenuta macerazione e successiva veloce separazione dalle bucce, il mosto viene fermentato in acciaio a temperatura controllata (15°C).

**Colore:** rosa salmone pallido con tenui sfumature violacee.

**Profumo:** fresco, floreale, delicato e ben bilanciato che ricorda la rosa, il glicine e l'anice stellato con note fruttate (marasca e lampone) nel finale.

**Gusto:** fresco ed elegantemente minerale, ha una chiusura sapida e un morbido retrogusto dovuto alla fermentazione non completamente compiuta.

**Alcol:** 12% Vol.

**Consumo:** servire a 12° C.

**Abbinamento:** ottimo con antipasti, salumi, minestre, borsch, sfornati di carne e di verdure, torte salate, carni bianche, pesce di mare e di lago, fritto misto, frittate e omelette, pasta al pesce.

**Focus:** il Sangiovese proviene da vigneti di pianura che lo rendono particolarmente adatto alla produzione di un rosato.

**Curiosità:** il richiamo alla nautica e il gusto rinfrescante ne fanno un ottimo vino da cambusa ma è comunque un vino fresco e facile da bere tutto l'anno a qualsiasi latitudine.

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

**Formato:** 750 ml.

**Bottiglie prodotte:** 60.000.