

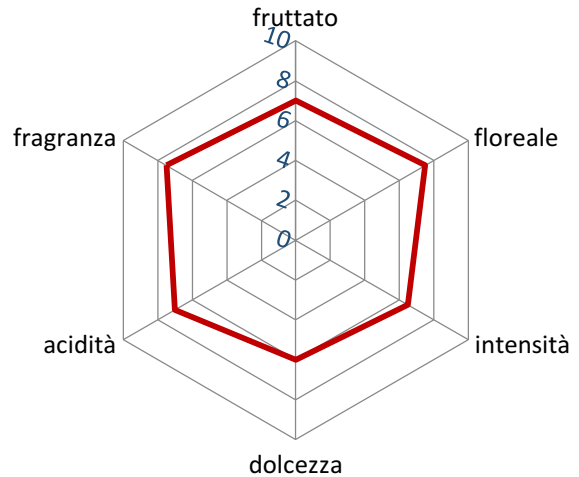


LUNGAROTTI

BREZZA ROSSO

Umbria Rosso IGT 2017

FATTORIA DEL POMETO



Tipologia: rosso di media struttura.

Uve: Sangiovese e Merlot raccolte tra settembre e ottobre. Cordone speronato; 4.000 ceppi/ha; resa: ql. 120/ha.

Terreno: di medio impasto, tendente all'argilloso e profondo.

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

Alcool: 12,50% Vol.

Consumo gustoso complemento del pasto quotidiano. Servire a 14°-16°C.

Abbinamenti: rigatone cacio e pepe, coniglio alla cacciatora, prosciutto di maiale arrosto, pollo al chili, pizze, schiacciate e focacce ripiene.

Focus: appartiene alla famiglia "Brezza" è un vino "da tempo libero", 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: ml 750.

Bottiglie prodotte: 50.000.