



  
LUNGAROTTI  
ILBIO

Umbria IGT Rosso 2018 biologico  
TENUTA DI MONTEFALCO

**Tipologia:** rosso di struttura da invecchiamento.

**Uve:** frutto al 100% della varietà principe coltivata nell'Azienda Agraria Lungarotti di Turrita di Montefalco in agricoltura biologica. Potatura: cordone speronato doppio; densità di impianto: 5.000 piante/ha; resa: 50 q.li/ha.

**Terreno:** di medio impasto con scheletro leggero; sottosuolo drenante e mediamente profondo. Esposizione Sud-Sud Ovest.

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 20 giorni, affinamento di 10 mesi in botte da 30 HI e successivamente di 6 mesi in bottiglia.

**Colore:** rosso intenso e brillante.

**Profumo:** buona complessità e ampio ventaglio olfattivo: liquirizia, cannella, resina di pino e tabacco dolce, con finale deciso su spezie dolci e confettura.

**Gusto:** elegante e molto avvolgente all'attacco, ha buona alcolicità, un bel richiamo alla frutta rossa e un tocco balsamico; tannini soffici e fitti. Retrogusto persistente e dal tannino di buon equilibrio.

**Alcol:** 15% Vol.

**Consumo:** servire a 16°-18° C. Ha una longevità minima di 8-10 anni.

**Abbinamento:** molto versatile negli abbinamenti grazie ai tannini particolarmente morbidi, ben si sposa a cucine delle più diverse culture gastronomiche, soprattutto ai piatti a base di pollame e carni rosse e di zuppe dal gusto saporito.

**Focus:** sin da quando è nato il progetto di questo nuovo vino di piacevole beva, in Azienda è sempre stato indicato come "ilbio" e così abbiamo deciso di chiamarlo.

**Curiosità:** nell'immaginario collettivo il vitigno principe di Montefalco (che per la legge italiana può essere indicato solo nell'etichetta della locale DOCG) dà vini molto strutturati ed impegnativi ma, se vinificato a temperature più basse e limitando l'estrazione, riesce ad esprimersi in modo molto piacevole ed amichevole.

**Etichetta:** in etichetta è riportato il catastale della nostra Tenuta di Montefalco dell'Azienda Agraria Lungarotti che si trova lungo la SP 445 che conduce da Montefalco al santuario di Madonna della Stella. Come un tempo sul catastale si indicavano gli elementi salienti di ogni podere (persone che vi abitavano e vi lavoravano, coltivazioni, raccolto, ecc.), così qui abbiamo voluto riportare sia le caratteristiche principali del vigneto da cui provengono le uve sia quelle del vino stesso.

**Formato:** 750 ml.

**Bottiglie prodotte:** 20.000.