



  
LUNGAROTTI

## 微风白葡萄酒

翁布里亚地区餐酒白葡萄酒

波米托农场

**类型:** 年轻的白葡萄酒。

**葡萄品种:** 格雷切托、霞多丽、灰皮诺和其他白葡萄品种在9月上半月采收。修剪: 双居由和双高登树形; 种植密度: 4-5千株/公顷; 产量: 平均100公担/公顷。

**土壤:** 中等质地, 粘土沙质, 底土深。

**酿造:** 完全由软压榨获得的葡萄皮和果肉还没有被彻底压榨的果汁制成, 经过短暂的低温浸渍后, 在14°C的钢桶中进行酿造, 并在低温下放置精细酒槽, 直到装瓶。

**颜色:** 稻草黄

**香气:** 细腻而年轻, 散发新鲜水果的气息(桃子、青苹果), 后味有优雅的花香; 在愉快的酸度支持下, 有很好的持久性; 芳香, 清新, 以杏仁味结束。

**口感:** 活泼, 酸度微妙, 质地适中, 余味柔和, 果香浓郁, 回味悠长, 沁人心脾; 略带甜味。未完全完成的发酵决定了它的柔软度。

**酒精度:** 12 vol

**饮用方式:** 在10°-12°C下饮用。

**搭配:** 鲈鱼肉片, 白米饭或糙米饭配蔬菜, 俄罗斯沙拉, 小斜管面配新鲜番茄、马苏里拉奶酪和罗勒, 沙拉面配橄榄、凤尾鱼和刺山柑子, 炸鸡翅, 卡普里沙拉, 混合炸物, 尼斯沙拉。

**重点:** 是秋季的第一款产品, 11月就上市了, 就在收获后的几天, 比其他白葡萄酒提前许多个月。

**好奇心:** 它的海的魅力和清爽的口感使它成为一种优秀的船上用酒, 但它仍然是一种凉爽的葡萄酒, 一年四季在任何纬度上都容易饮用。

**酒标:** 罗盘玫瑰, 取自古老的航海图。

**规格:** 750毫升。

**年产量瓶数:** 50万瓶。