



  
LUNGAROTTI

## 微风桃红葡萄酒

翁布里亚地区餐酒桃红葡萄酒

波米托农场

**类型:** 桃红葡萄酒

**葡萄品种:** 桑娇维塞在9月上半月采收。修剪: 双高登树形; 种植密度: 4千株/公顷; 产量: 120公担/公顷。

**土壤:** 中等质地, 粘土沙质, 底土深。

**酿造:** 在有限的浸泡和随后的快速从果皮分离之后, 葡萄汁在钢桶中在控制温度(15°C)下发酵。

**颜色:** 淡淡的鲑鱼粉色, 有淡淡的紫罗兰色调。

**香气:** 清新, 花香, 细腻, 平衡, 让人联想到玫瑰, 紫藤和八角, 余味中带有果香(马拉斯奇诺樱桃和覆盆子)。

**口感:** 清新而优雅的矿物质, 后味丰富, 由于未完全完成的发酵, 有一个柔和的回味。

**酒精度:** 12 vol

**饮用方式:** 在12°C下饮用。

**搭配:** 适合搭配开胃菜、腌制肉类、汤、罗宋汤、肉和蔬菜法兰、咸味派、白肉、海鱼和湖鱼、混合油炸食品、煎蛋和蛋饼、鱼肉意大利面。

**重点:** 桑娇维塞来自低地的葡萄园, 使其特别适合生产桃红葡萄酒。

**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:** 6万瓶。