



  
LUNGAROTTI

## 微风红葡萄酒

翁布里亚地区餐酒红葡萄酒

波米托农场

**类型：**中等酒体结构的红葡萄酒。

**葡萄品种：**桑娇维塞和梅洛在9月中旬采收。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：**在钢桶中发酵，浸泡时间很短；每天密集地抽水，8-10天后将葡萄酒从酒渣中取出。

**颜色：**灿烂的紫红色，带有紫罗兰的气息。

**香气：**绿色的香料，胡椒和肉桂，桑娇维塞的典型表现。紫罗兰，梅洛的典型表现。它以新鲜水果香收尾。

**口感：**中等酒体，清新宜人，结构长而柔软；表现出直接的水果香味和愉快的花香；和谐平衡的单宁，柔软而持久的回味。

**酒精度：**13.5 vol

**饮用方式：**在14°-16°C下饮用。

**搭配：**奶酪胡椒粗通心面、兔肉、烤火腿、法式酱糜、披萨和带馅的福卡恰饼。

**重点：**作为日常膳食的美味补充，就像“微风”家族的所有葡萄酒一样，它是一种适合各种场合的完美葡萄酒，即使在日常工作中放松时饮用。

**好奇心：**桑娇维塞是翁布里亚和意大利中部最广泛的品种：它负责酿造混合或纯正的重要的葡萄酒，但它也是酿造更愉悦新鲜的葡萄酒的理想选择。

**酒标：**罗盘玫瑰，取自古老的航海图。

**规格：**750毫升。

**年产量瓶数：**5万瓶。