




LUNGAROTTI

喀玳托白葡萄酒

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: 白玉霓, 格莱切多和其它当地的白葡萄在9月采收。修剪: 双居由; 种植密度: 4-5千株/公顷; 平均产量: 120公吨/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, 在钢桶中控制温度 (14°C) 下酿造。低温在整个加工和储存过程中是恒定的。

颜色: 中等浓郁的稻草黄色。

香气: 花香, 让人联想到八角、绿杏仁和黄花。

口感: 口感圆润, 余味清新, 苦味微妙。

酒精度: 12 vol

饮用方式: 最好是享受它的新鲜。在10°-12°C下饮用。

搭配: 坚果和种子色拉, 凯撒色拉, 海鱼和湖鱼 (如炸鱼, 鲭鱼, 腌制凤尾鱼), 糖醋蔬菜, 烤白肉, 油炸阿兰西尼, 罗勒酱意大利面。

好奇心: 它的名字让人想起不是长子的兄弟, 正如它与雅努斯塔的关系。

酒标: 罗盘玫瑰, 取自古老的航海图。

规格: 750毫升。

年产量瓶数: 15万瓶。