




LUNGAROTTI

喀玳托红葡萄酒

翁布里亚地区餐酒红葡萄酒

波米托农场

类型: 年轻的红葡萄酒。

葡萄品种: 桑娇维塞和其它当地红葡萄品种在9月下半月采收。修剪: 高登树形; 4株/公顷; 产量: 120公担/公顷。

土壤: 中等质地, 倾向于松散、浅薄。

酿造: 发酵和短期浸渍(7-8天), 在不锈钢桶中控制温度(26°)。

颜色: 红宝石色, 带有紫罗兰色的色调。

香气: 年轻的花香, 有紫罗兰和绿色香料的的味道; 余味中略带马拉斯奇诺樱桃和欧洲酸樱桃的味道。

口感: 细腻、柔和, 单宁含量低, 回味适中, 持续时间长。

酒精度: 13 vol

饮用方式: 日常饮酒, 在14°-16°C下饮用。

搭配: 香草烤鸡, 帕尔马茄子, 西红柿泥和罗勒意大利面, 黄南瓜玉米粉和杏仁饼干, 罗马小牛肉。

好奇心: 它的名字让人想起不是长子的兄弟, 正如它与鲁本斯科的关系。

酒标: 罗盘玫瑰, 取自十六世纪古老的航海图。

规格: 750毫升。

年产量瓶数: 14万瓶。