




LUNGAROTTI

格莱切多

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 100%在9月中旬采收。修剪: 双居由; 种植密度: 5千株/公顷; 产量: 75公担/公顷。

土壤: 趋向于粘性的中等混合土质, 具有良好的保水性和中等深度的底土。

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, 经过短暂的低温发酵后, 在不锈钢桶中以可控的温度(16-17°C)进行酿造, 并在精细的酒槽中保存至装瓶。

颜色: 浓郁的稻草黄色。

香气: 具有良好的芳香强度, 微妙的花香(茉莉花、玫瑰和茴香), 让人联想到异国水果、菠萝和柑橘。

口感: 干爽, 结构良好, 果香浓郁, 回味略带苦涩(该品种的典型特征); 余味中果香宜人, 酸度平衡。

酒精度: 13 vol

饮用方式: 在10°-12°C下饮用。

搭配: 它是一款出色的开胃酒, 可搭配以奶酪为主的头道菜、辛辣食物、烤鱼和贝类、章鱼和土豆沙拉、咸味馅饼、蔬菜和豆类、比萨饼、意大利鱼肉面、中度腌制肉品和新鲜牛奶奶酪。

重点: 是翁布里亚最古老的本土葡萄品种之一, 在我们的乡村, 传统上是与白玉霓混合使用的。在纯度方面, 它提供了一个愉快的葡萄酒, 具有明确的品种特征。

好奇心: 格莱切多属于大型格莱科家族, 其品种最初来自希腊。在翁布里亚, 有几个“克隆体”, 如奥尔维托的克隆体和托迪的克隆体, 它们的葡萄串更小、更稀疏。

酒标: 风格化的图案受到14世纪装饰佩鲁贾大教堂外墙的四叶形瓷砖的启发: 这种形式上的平衡, 以优雅和现代的方式诠释了该地区的历史。

规格: 750毫升。

年产量瓶数: 3万瓶。