




LUNGAROTTI

伊比奥有机酒

翁布里亚有机红葡萄酒地区餐酒

蒙特法尔科庄园

类型: 高酒体结构的红葡萄酒，适合陈放。

葡萄品种: 100%的主要品种的葡萄在蒙特法尔科的图里塔的珑阁洛蒂庄园以有机耕作的方式种植。修剪：双高登树形；种植密度：5千株/公顷；产量：50公担/公顷。

土壤: 质地中等，骨架较轻；排水性好，底土中等深度。暴露在西南偏南方向。

酿造: 在不锈钢中发酵，带果皮浸泡20天，在30hl桶中陈酿10个月，然后在瓶中陈酿6个月。

颜色: 明亮而浓郁的红色。

香气: 良好的复杂性和广泛的香气：甘草，肉桂，松树树脂和甜烟草，甜香料和果酱的决定性结局。

口感: 这款酒优雅且具有很强的包容性，有很好的酒精含量，有一丝很好的红色水果和香脂的味道；单宁柔软而浓郁。余味持久，单宁平衡。

酒精度: 14 vol

饮用方式: 在16°-18°C下饮用。它至少有8-10年的寿命。

搭配: 由于它的单宁特别柔和，在搭配方面非常多样，可以与各种菜肴搭配，特别是与家禽和红肉菜肴、水煮肉和美味的汤类搭配。

重点: 自从这个新的、令人愉快的葡萄酒项目开始构思以来，它在酒厂一直被称为“ilbio”，因此我们决定将其称为“伊比奥有机酒”。

好奇心: 在大众的想象中，蒙特法尔科的主要葡萄品种（根据意大利法律，只能在当地原地名控制保证葡萄酒的标签上注明）生产的葡萄酒结构非常复杂，要求很高，如果在较低的温度下酿造并限制提取，它可以以非常愉快和友好的方式表达自己。

酒标: 酒标显示的是我们在蒙特法尔科的珑阁洛蒂庄园的地籍图，它位于从蒙特法尔科通往圣母玛利亚修道院的SP 445公路沿线。就像过去的土地登记册显示了每个庄园的突出特点（在那里生活和工作的的人，作物，收获等），所以在这里，我们想同时展示种植这些葡萄的葡萄园的主要特点和葡萄酒本身的特点。

规格: 750毫升。