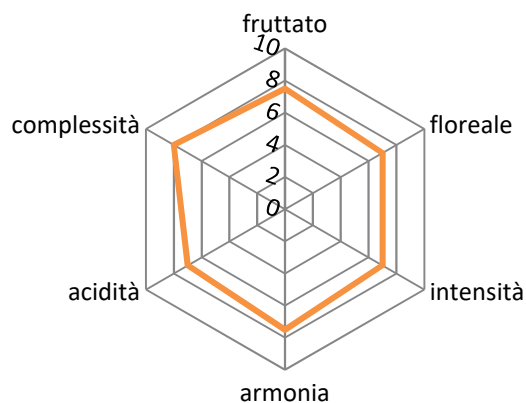



LUNGAROTTI

L'U

Umbria IGT Bianco 2017

TERRE D'UMBRIA



Tipologia: bianco fresco

Uve: Vermentino e Chardonnay raccolte a metà settembre, allevate a cordone speronato e Guyot; 4.000-5000 ceppi/ha; resa: ql 70-90 ql/ha in media.

Terreno: medio impasto, tendente all'argilloso e profondo.

Vinificazione: prodotto esclusivamente da mosto fiore, dopo breve criomacerazione è vinificato in acciaio a freddo e conservato sulle fecce fini sino all'imbottigliamento. Le basse temperature sono costanti durante tutta la lavorazione.

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Profumo: elegante e raffinato richiama il fiore bianco, la nocciola e frutta fresca (pesca, agrumi e mela verde); chiude con fragranza e piacevole acidità agrumata.

Gusto: leggermente amabile, di medio corpo, rivela bella bevibilità sostenuta da un fruttato particolarmente fresco; chiusura lunga e persistente.

Alcool: 12,5% Vol.

Abbinamenti: molto versatile, particolarmente adatto alle zuppe di pesce - brodetto, pollo al curry, o bouillabaisse - paste e risotti ai frutti di mare, spaghetti alle vongole, zuppe di legumi. Eccellente aperitivo. Servire a 10-12°C.

Focus: le due varietà si sposano con sinergia, complessità, freschezza e modernità

Curiosità: il nome "L'U" è dato dalle lettere iniziali di "L'Umbria", le stesse di LUNGAROTTI: una volta ancora si sottolinea il forte legame con la nostra terra. L'immagine è quella di un "Satiro", disegno a sanguigna di Gilles de Ville, sec. XVIII, conservato al Museo del Vino, Fondazione Lungarotti, Torgiano.

Formato: ml 750.

Bottiglie prodotte: 50.000.