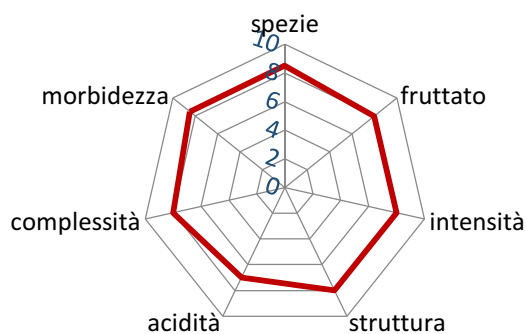





LUNGAROTTI

L'U

Umbria IGT Rosso 2016



Tipologia: rosso strutturato.

Uve: Sangiovese, Merlot e altre varietà locali a bacca rossa raccolte tra fine settembre e inizio ottobre, allevate a cordone speronato; 4.000-5000 ceppi/ha; resa: ql 90-110/ha in media.

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

Vinificazione: fermentato in acciaio con breve macerazione; rimontaggi quotidiani e svinatura dopo 18 giorni; affinato 8-10 mesi in barrique e 8-10 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino brillante e intenso con sfumature violacee.

Profumo: complesso e caldo con note di marasca, visciola e frutta sottospirito; delicati richiami al caffè, cacao e spezie dolci.

Gusto: buona struttura, sostenuta da fresca acidità e tannini armonici; chiusura su frutta rossa fresca e retrogusto lungo e persistente dalla piacevole morbidezza finale.

Alcool: 13,50% Vol.

Abbinamenti: vino moderno e brioso, ideale per abbinamenti creativi con piatti di diverse culture gastronomiche, dal tempura al gulash, dal cacciucco al barbecue, carne di maiale e agnello, pizze e quiches e naturalmente formaggi. Servire a 16°C.

Focus: blend intrigante di vitigni che si sposano con armonia e sinergia, unendo calore, 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.

Etichetta: 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: 120.000.