




LUNGAROTTI

露白葡萄酒

翁布里亚地区餐酒白葡萄酒

托尔吉亚诺庄园

类型: 新鲜白葡萄酒。

葡萄品种: 霞多丽和维蒙蒂诺分别在8月底和9月中旬采收。修剪；高登树形；种植密度：4-5千株/公顷；产量：平均90公担/公顷。

土壤: 中等质地，趋向于粘土质，底土深。

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，经过短暂的低温浸渍后，在16°C的钢桶中进行酿造，并在低温下放置精细酒槽，直到装瓶。低温在加工的各个阶段都是恒定的。

颜色: 灿烂的稻草黄色。

香气: 优雅而精致，让人想起白花、榛子和新鲜水果（桃子和青苹果）；它以香气和愉快的柑橘气息收尾。

口感: 略带苦味，中等酒体，在特别新鲜的果味支持下，显示出优异的可饮性；余味悠长而持久。

酒精度: 13 vol

饮用方式: 在10°-12°C下饮用。

搭配: 用途非常广泛，特别适合鱼汤（brodetto或bouillabaisse）、咖喱鸡、海鲜意大利面和意大利烩饭、蛤蜊意大利面、盐渍鲷鱼、蔬菜汤和口味丰富的沙拉。作为开胃酒非常好。

重点: 在21世纪初，我们开始试验那些即使在日益炎热的夏季也能保持正确酸度的白葡萄品种。维蒙蒂诺的效果最好，从2004年起，我们开始在我们的葡萄园里种植这种葡萄。在这款酒中，它与霞多丽混合，由乔治-珑阁洛蒂在1970年代初引入翁布里亚。

好奇心: L'U'（露）这个名字是由“L'Umbria”（翁布里亚）的首字母组成的，与LUNGAROTTI（珑阁洛蒂）相同：再次强调了与我们土地的紧密联系。

酒标: 这幅画的形象是“萨提尔”，取自18世纪吉尔-德-维尔的一幅红粉笔画，保存在托尔吉亚诺珑阁洛蒂基金会的葡萄酒博物馆。

规格: 750毫升； 1500毫升。

年产量瓶数: 6万5千瓶。