




LUNGAROTTI

L'UM
Umbria IGT Bianco 2021
TENUTA DI TORGIANO

Tipologia: bianco fresco.

Uve: Chardonnay e Vermentino raccolte rispettivamente a fine agosto e a metà settembre. Potatura: cordone speronato e Guyot; densità di impianto: 4.000-5000 piante/ha; resa: 90 q.li/ha in media.

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

Vinificazione: prodotto esclusivamente da mosto fiore ottenuto da una pressatura molto soffice, dopo breve criomacerazione è vinificato in acciaio a 16°C circa e conservato sulle fecce fini sino all'imbottigliamento. Le basse temperature sono costanti in tutte le fasi della lavorazione.

Colore: giallo paglierino brillante.

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

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

Alcol: 13% Vol.

Consumo: servire a 10°-12°C.

Abbinamento: molto versatile, particolarmente adatto alle zuppe di pesce (brodetto o bouillabaisse), pollo al curry, paste e risotti ai frutti di mare, spaghetti alle vongole, orata al sale, zuppe di legumi ed insalate dal gusto ricco. Ottimo come aperitivo.

Focus: all'inizio degli anni 2000 abbiamo iniziato a sperimentare delle varietà bianche che ben mantenessero la corretta acidità anche con estati sempre più calde. Il Vermentino diede il risultato migliore e dal 2004 abbiamo iniziato ad impiantarli nei nostri vigneti. In questo vino si sposa allo Chardonnay, introdotto in Umbria da Giorgio Lungarotti all'inizio degli anni '70.

Curiosità: il nome "L'UM" 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", tratto da un disegno a sanguigna di Gilles de Ville, sec. XVIII, conservato al Museo del Vino, Fondazione Lungarotti, Torgiano.

Formato: 750 ml; 1500 ml.

Bottiglie prodotte: 65.000