




LUNGAROTTI

露红葡萄酒

翁布里亚地区餐酒红葡萄酒

托尔吉亚诺庄园

类型：中等结构的红葡萄酒。

葡萄品种：梅洛和桑娇维塞在9月中旬和下旬之间采收。修剪；高登树形；种植密度：4-5千株/公顷；产量：平均95公担/公顷。

土壤：中等质地，趋向于粘土质，底土深适用于梅洛。桑娇维塞的比较松散。

酿造：在钢桶中发酵，温度控制在26° C，浸泡时间很短，每天抽水，18天后装瓶；在橡木桶中陈酿8-10个月，然后在瓶子中陈酿，然后投入市场。

颜色：明亮、强烈的红色，带有紫罗兰色的色调。

香气：复杂而温暖，具有莫雷洛樱桃、酸樱桃和水果的香味；有咖啡、可可和甜香料的微妙气息。

口感：这款酒结构优美，有新鲜的酸度和和谐的单宁支持；以新鲜的红色水果收尾，回味悠长，最后有一种令人愉快的柔和感。

酒精度：13.5 vol

饮用方式：在16°C下饮用。

搭配：一款现代而活泼的葡萄酒，是与不同美食文化的菜肴进行创造性搭配的理想选择：从匈牙利汤到海鲜浓汤，从烤猪肉和羊肉到熏牛肉，比萨饼，咸肉馅饼，水煮肉，肉酱千层面，以及中等年份的奶酪。

重点：这是一款现代和多功能的葡萄酒，它的柔和香味归功于梅洛，它的清新和复杂性归功于桑娇维塞。

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：12万瓶。