




LUNGAROTTI

L'UM
Umbria IGT Rosso 2019
TENUTA DI TORGIANO

Tipologia: rosso di media struttura.

Uve: Merlot e Sangiovese raccolte tra metà e fine settembre.
Potatura: cordone speronato; densità di impianto 4.000-5.000 piante/ha; resa: 95 q.li/ha in media.

Terreno: medio impasto, tendente all'argilloso e profondo per i vigneti di Merlot, più sciolto per quelli di Sangiovese.

Vinificazione: fermentato in acciaio a temperatura controllata (26°C) con breve macerazione, rimontaggi quotidiani e svinatura dopo 18 giorni; affinato per 8-10 mesi in barrique e poi in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Colore: rosso brillante ed intenso con sfumature violacee.

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

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

Alcol: 13,50% Vol.

Consumo: servire a 16°C.

Abbinamento: vino moderno e brioso, ideale per abbinamenti creativi con piatti di diverse culture gastronomiche: dal gulash al caciucco, dal barbecue con carne di maiale e di agnello al pastrami, pizza, torte salate, bollito, lasagne al ragù, formaggi di media stagionatura.

Focus: vino moderno e versatile, deve al Merlot la sua morbida fragranza e al Sangiovese la sua freschezza e complessità.

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: 120.000