



  
LUNGAROTTI

## 灰皮诺

翁布里亚地区餐酒白葡萄酒

波米托农场

**类型：**年轻的白葡萄酒。

**葡萄品种：**灰皮诺在8月底采收。高登树形；4千5百株/公顷；产量：80公担/公顷。

**土壤：**源于冲积层，靠近台伯河，深而凉爽。

**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，在钢桶中冷酿造，并在装瓶前储存在细小的酒槽中。

**颜色：**稻草黄色，带有绿色的色调。

**香气：**浓郁的花香和清新的白色水果（桃子、香蕉和青苹果）。

**口感：**干燥，重要的酒体结构和清爽的酸度，余味和谐，有果香的回味。

**酒精度：**12 vol

**饮用方式：**在10°-12°C下饮用。

**搭配：**它是一种极好的开胃酒，与来自不同气候和文化的各种菜肴相配：从寿司到咖喱，调味沙拉，意大利面和鱼肉烩饭，海鲜沙拉，腌制凤尾鱼。

**重点：**翁布里亚夏季的温暖气候反映在这款平衡性良好的葡萄酒身上，具有完整和坚定的特征。

**好奇心：**乔治-珑阁洛蒂在1970年代初将灰皮诺引入翁布里亚。

**酒标：**风格化的图案受到14世纪装饰佩鲁贾大教堂外墙的四叶形瓷砖的启发：这种形式上的平衡，以优雅和现代的方式诠释了该地区的历史。

**规格：**750毫升。

**年产量瓶数：**3万瓶。