




LUNGAROTTI

桑娇维塞

翁布里亚地区餐酒红葡萄酒

波米托农场

类型：年轻的红葡萄酒。

葡萄品种：桑娇维塞在9月和10月之间采收。修剪：双高登树形；种植密度：4-5千株/公顷；产量：120公担/公顷。

土壤：中等质地，趋向于粘土质和深层。

酿造：在钢桶中发酵，浸泡时间很短；每天密集地抽吸和提升葡萄汁，10-12天后将葡萄酒从酒渣中取出。

颜色：浓烈的红色，带有紫色的色调。

香气：绿色的香料、胡椒和肉桂，是桑娇维塞的典型表现，最后是略带黄油的气息和马拉斯奇诺果实。

口感：它的特点是平衡和新鲜，具有长而柔软的酒体结构，表现出水果的直接香味和愉快的紫罗兰花香。单宁和谐而平衡，余味清新而持久。

酒精度：13.5 vol

饮用方式：作为日常膳食的补充，在夏季凉爽的温度下也是一种享受。在14°-16°C时食用。

搭配：它可以愉快地搭配番茄酱意大利面、烧烤、冷盘、煮肉、辛辣食物和辣椒，当然还有披萨、烤饼和咸糕点。

好奇心：桑娇维塞是翁布里亚和意大利中部最广泛的品种：它负责酿造混合或纯正的标志葡萄酒，但它也是酿造更新鲜的葡萄酒的理想选择，是日常生活的伴侣。

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：5万瓶。