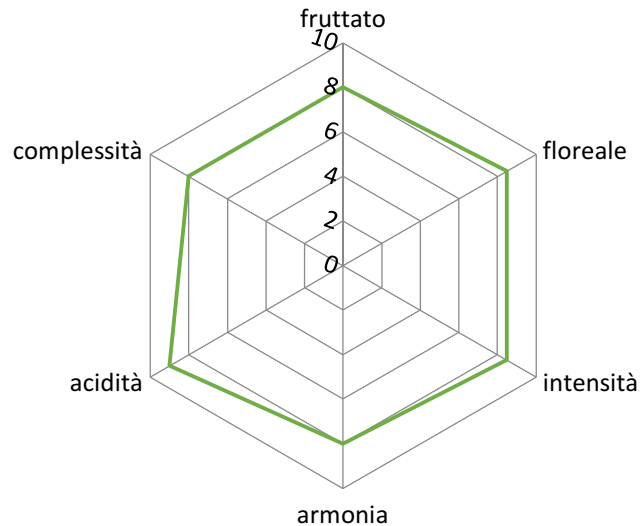





LUNGAROTTI

TREBBIANO SPOLETINO

Umbria Trebbiano Spoletino I.G.T. 2018



Tipologia: bianco di media struttura.

Uve: Trebbiano Spoletino, doppio guyot; resa ql/ha 85.

Vinificazione: prodotto esclusivamente da mosto fiore è vinificato a freddo in acciaio e conservato sulle fecce fino all'imbottigliamento

Affinamento: in botti di acciaio per almeno 4 mesi

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: fruttato con sentori agrumati, frutta tropicale e note minerali

Gusto: avvolgente, e pieno; mantiene una lunga persistenza fruttata e un finale assai rinfrescante.

Consumo: è preferibile fresco, ma affronta bene anche qualche anno in bottiglia. Servire a 10°-12°C.

Alcool: 13,00% Vol.

Abbinamenti: Pennette con zucchine e guanciale, insalata di polpo e patate, baccalà fritto, carni bianche, formaggi a pasta molle.

Etichetta: il motivo, stilizzato, si ispira alle formelle quadrilobate del XIV sec. che ornano la facciata del Duomo di Perugia: un equilibrio formale che interpreta storia, eleganza e modernità; all'insegna del legame della nostra azienda con il proprio territorio.

Formato: ml 750