




LUNGAROTTI
TRESPO

Umbria IGT Bianco 2022
IL POMETO

Tipologia: bianco dal gusto fresco e di media struttura.

Uve: varietà locale a bacca bianca raccolta a fine settembre.
Potatura: doppio Guyot; densità di impianto: 5.000 piante/ha; resa: 85 q.li/ha.

Terreno: medio impasto.

Vinificazione: prodotto esclusivamente da mosto fiore ottenuto con una pressatura soffice, è vinificato in acciaio a temperatura controllata (16°-17°C) e conservato sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino con accentuati 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.

Alcol: 12,50% Vol.

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

Abbinamento: pennette con zucchine e guanciaie, baccalà fritto, risotto allo zafferano, pesce al forno, carni bianche, formaggi a pasta molle.

Focus: vino caratterizzato da profumi freschi ed eleganti ed una vibrante acidità.

Curiosità: poiché secondo la norma dal 2020 il vitigno di questo vino può essere indicato solo nella sua versione DOC e non più in quella Umbria IGT, abbiamo deciso di dargli un nome di fantasia che lo rievochi seppur vagamente: Trespo.

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 con eleganza e modernità la storia del territorio.

Formato: 750 ml.

Bottiglie prodotte: 7.000.