



  
LUNGAROTTI

## 翠斯宝

翁布里亚地区餐酒白葡萄酒

波米托农场

**类型:** 白葡萄酒，口感清新，酒体结构适中。

**葡萄品种:** 当地白葡萄品种在九月底采收。修剪：双居由；种植密度：5千株/公顷；产量：85公担/公顷。

**土壤:** 中等质地。

**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，在控温钢桶中冷酿造(16°-17°C)，并在装瓶前储存在细小的酒槽中。

**颜色:** 稻草黄色，带有明显的绿色色调。

**香气:** 果香浓郁，带有柑橘、热带水果和矿物的味道。

**口感:** 它保持着长久的果香和非常清爽的余味。

**酒精度:** 13.5 vol

**饮用方式:** 在10°-12°C下饮用。它最好是新鲜的，但在瓶子里放几年也能应付自如。

**搭配:** 小斜管面配小胡瓜和猪脸肉，炸鳕鱼，藏红花烩饭，烤鱼，白肉，软奶酪。

**重点:** 葡萄酒的特点是清新、优雅的香气和充满活力的酸度。

**好奇心:** 因为根据规定，从2020年起，这种酒的葡萄品种只能在其法定产区葡萄酒版本中标明，而不再在翁布里亚地区餐酒版本中标明，所以我们决定给它起一个花哨的名字“翠斯宝”，让人想不起它的身份。

**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:** 7千瓶。