



Sasso dei Lupi 2020 QUARTANOTA

Pinot Grigio - 0,75L



QUESTIONE DI GUSTI

Di colore giallo paglierino, al naso è caratterizzato da una buona complessità con sentori di frutta bianca che ricordano la pera e la banana, e delicatamente floreale. In bocca si presenta di buona struttura, persistente e con un giusto equilibrio tra acidità e morbidezza. Ottimo come aperitivo, si accompagna perfettamente anche a piatti a base di pesce e con minestre e zuppe.

Clima:

Il clima della regione Umbria, nonostante le ridotte dimensioni, è estremamente vario a causa delle differenze di altitudine. Clima di tipo sublitoraneo o temperato mediterraneo d'altitudine, con tipica siccità estiva, mentre nelle zone di montagna è di tipo temperato sub-continentale.

Sottosuolo:

Medio impasto, calcareo-argilloso.

SASSO DEI LUPI

La Cantina Sasso dei Lupi nasce dalla conclusione di un percorso pluridecennale di una delle più importanti cooperative umbre: la Cantina Sociale Colli Perugini. Dal 1959 questa importante realtà ha raccolto attorno a sé un nucleo di soci che ha ormai superato il migliaio, affermandosi come una delle più grandi cantine della regione. Dall'ultimo decennio, la Colli Perugini propone una quota crescente di vini imbottigliati, orientati a un mercato di qualità, mantenendo standard elevati di ricerca, che ha sempre contraddistinto il lavoro della cantina.