



360821 2025
2025er Cadetto Bianco Umbria Bianco IGT
IGT
Lungarotti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Zeitloser Genuss aus Umbrien
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	weiße Blüten, feine Kräuternoten
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Fisch & vegetarischen Gerichten
Farbe	WEISS	
Alkohol	12 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Intensiv strohgelb, blumig mit Sternanis und Mandelnoten, rund am Gaumen, frischer Ausdruck, zart-bitterer Abgang.

Der Cadetto Bianco von Lungarotti wird ausschließlich aus dem durch sanfte Pressung gewonnenen Traubenmost hergestellt. Die Vinifizierung erfolgt in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von etwa 14 °C, wobei die niedrige Temperatur während der gesamten Verarbeitung und Reifung konstant gehalten wird. Im Glas zeigt der Wein eine intensive strohgelbe Farbe. In der Nase entfalten sich blumige Noten, begleitet von Anklängen an Sternanis, grüne Mandel und gelbe Blüten. Am Gaumen wirkt er rund, frisch und mit einem zart-bitteren Finale. Der Name „Cadetto“ erinnert an die Figur des Bruders „Cadetto“, im Vergleich zum bekannten Torre di Giano. Das Etikett des Weins ist mit einer stilisierten Windrose aus einem Portolan des 16. Jahrhunderts geschmückt, was seine historische Verwurzelung unterstreicht.

Klassifikation **Indicazione Geografica Tipica**
Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger **Lungarotti**
Wer Torgiano sagt meint Lungarotti, denn Torgiano ist die Region, die den Wein aus Umbrien berühmt gemacht hat. Dies ist die Leistung von Giorgio Lungarotti der in den 60iger Jahren die Kellerei Lungarotti gegründet hat. Heute wird das Weingut von den Schwestern Chiara Lungarotti und Teresa Severini geführt. Ihr Leitspruch ist, herausragend und für Innovationen offen zu sein.

Rebsorten
0% Grechetto

Zutaten Trauben, Säureregulatoren (Äpfelsäure (D,L-/L-), Weinsäure (L(+)-)), Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure), Konservierungsmittel (SULFITE), Stabilisatoren (Metatartarsäure, Carboxymethylcellulose), unter Schutzatmosphäre abgefüllt.