

L'Umbria del vino di qualità nacque con Giorgio Lungarotti: egli aveva un sogno, quello di dar voce a quelle terre a netta vocazione viticola, ma enologicamente poco conosciute. Era un uomo illuminato, e grazie a lui fu fortuna per Torgiano, e per la regione intera. Oggi più che mai la Lungarotti vive e interpreta il suo territorio con una identità volutamente umbra, ed è l'azienda più "femminile" d'Italia grazie alle tre donne che ne sono l'anima, le sorelle Chiara e Teresa e la loro madre Maria Grazia, direttrice della Fondazione Lungarotti con i Musei del Vino e dell'Olio. Un'azienda contraddistinta dal legame con il territorio e dinamismo nel valorizzarlo, rispetto delle tradizioni e netto taglio innovativo. È la dimostrazione che lavorando sulle proprie terre nel cuore verde d'Italia è possibile affermare il proprio orgoglio. Con semplicità, come San Francesco insegna, ma sempre orgoglioso.

L'estensione dell'azienda, la diversità delle situazioni pedo-climatiche e la volontà di offrire una gamma di vini articolata hanno ispirato la scelta dei vitigni coltivati, sia autoctoni che innovativi, e l'allargamento da Torgiano a Montefalco. Nei vigneti si adottano tecniche culturali innovative ed eco-compatibili. Ampia la gamma di vini proposti: prodotti tutti in filiera completa - che affianca a vini giovani e di immediata piacevolezza quelli che ormai sono i classici e la fascia alta delle riserve, oltre a prodotti di specialità. Ai bianchi viene riservata un'attenzione particolare in fase di vinificazione, con criomacerazioni, pressature soffici e fermentazioni a temperature controllate. Per i rossi ogni parcella è vinificata separatamente a temperatura controllata; e poi, per le riserve, ad un attento uso dei legni segue un lungo affinamento in bottiglia.



Quality wine in Umbria begins with Giorgio Lungarotti: he had a dream of giving voice to those lands with their clear viticultural vocation but little-known wine reputation. He was an illuminated man and Torgiano and the entire wine region owe their fortune to him. Today more than ever Lungarotti lives and interprets their territory with a voluntary Umbrian identity and is Italy's most "feminine" company thanks to the three women that are its heart and soul, sisters Chiara and Teresa and their mother Maria Grazia, director of the Lungarotti Foundation with its Wine Museum and Olive and Oil Museum. A company distinguished by its bond with the territory and its dynamism in enhancing it, respect for tradition and clear innovative spirit. It is the demonstration that in working with one's own lands in Italy's green heart, it is possible to affirm one's pride. With simplicity, as Saint Francis has taught, but always pride.

The company's size, the diversity of climate and soil and the desire to offer an articulated wine range have inspired the choice of varieties being cultivated, both native and innovative, as well as the expansion from Torgiano to Montefalco. In the vineyards, innovative and eco-compatible techniques are used. The wide range of wines - all produced from vineyard to bottle - includes young and immediately pleasant wines and those that have become classics, alongside the premium reserve wines, in addition to speciality products. The whites are specially treated during vinification with cryo-maceration, soft pressing and temperature-controlled fermentation. For the reds each vineyard parcel is vinified separately at controlled temperature and for the reserves, a careful use of barrel-aging is followed by a long bottle-refining period.

LUNGAROTTI

LUNGAROTTI

CANTINE LUNGAROTTI
 Via Mario Angelini, 16, 06089 Torgiano (Pg) Italia
 Tel +39 075 988661 / Fax + 39 075 9886650
 lungarotti@lungarotti.it / www.lungarotti.it

LA PASSIONE SI FA VINO WHERE PASSION BECOMES WINE



