



LUNGAROTTI

Fine Winemakers  
Umbria - Italy



Venezia

Milano

Bologna

Perugia  
Torgiano  
Assisi  
Montefalco

UMBRIA

Firenze

UMBRIA

Roma

Napoli

Bari

Palermo

## LEGENDA

---



**CRU**, I nostri vini più importanti / **CRUS** *Our most important wines:*  
Rubesco Riserva Vigna Monticchio, Torre di Giano Vigna il  
Pino, Aurente, San Giorgio, Montefalco Sagrantino, Vin Santo,  
Montefalco Sagrantino Passito.



I nostri grandi **CLASSICI** / *Our great CLASSICS:*  
Brut Millesimato, Brut Rosé, Torre di Giano, Rubesco,  
Montefalco Rosso.



I vini della **TRADIZIONE** / *The wines of TRADITION:*  
Chardonnay, Grechetto, Pinot Grigio, Cabernet Sauvignon,  
Sangiovese, Falò, Dulcis, Cadetto Bianco, Cadetto Rosso.



**INNOVAZIONE**, i vini che guardano al futuro / *The wines of INNOVATION:* Brezza Bianco, Brezza Rosa, Brezza Rosso, L'U  
Bianco, L'U Rosso, Ilbio.



I nostri vini **BIOLOGICI** / *Our ORGANIC wines:*  
IlBio, Montefalco Rosso.

## VINO, CULTURA E OSPITALITÀ

Lungarotti, un'azienda che vive e interpreta con passione il proprio territorio - l'Umbria - e i suoi valori di autenticità. Rispetto per l'ambiente, responsabilità sociale, ricerca, innovazione: sono le "regole d'oro" delle sorelle Chiara e Teresa che la guidano dalle tenute di Torgiano e Montefalco.

Non solo vino, ma anche cultura, attraverso la Fondazione diretta dalla madre Maria Grazia, con i Musei del Vino e dell'Olio e dell'Olivo. E convivio e ospitalità, con Le Tre Vaselle, Resort a 5 stelle, la SPA di Vinoterapia bellaUve e l'agriturismo Poggio alle Vigne.

## WINE, CULTURE AND HOSPITALITY

Lungarotti: a company that lives and interprets its land – Umbria – and its authentic values with great passion. Respect for the environment, social responsibility, research, innovation: these are the "golden rules" of sisters Chiara and Teresa, who guide it from the wineries of Torgiano and Montefalco.

Not only wine but also culture, through the Lungarotti Foundation directed by their mother Maria Grazia, with the Wine Museum and the Olive and Oil Museum. Conviviality and hospitality, with the 5-star Resort Le Tre Vaselle, bellaUve Vinotherapy Spa and Poggio alle Vigne Agriturismo.





**Torre di Giano**  
**Vigna Il Pino**  
 Bianco di Torgiano DOC



Bianco strutturato  
*Full-bodied white*

**Uve/Grapes**

Vermentino Trebbiano  
 Grechetto

**Vinificazione/Vinification**

Prodotto esclusivamente da mosto fiore, macerazione a freddo. Fermentazione in barrique (30%) e acciaio (70%) Affinato 3 mesi in barrique e 2 anni in bottiglia

*Only free-run juice, low temperature maceration, fermentation in barrique (30%) and stainless steel (70%). Aged 3 months in barrique and 2 years in bottle*

**Servizio/Serving**

12-14°C/54-57°F

**Formato/Format**

ml 750 & 1500



**Rubesco Riserva**  
**Vigna Monticchio**  
 Torgiano Rosso Riserva DOCG



Rosso di grande struttura  
*Full-bodied red*

**Uve/Grapes**

Sangiovese

**Vinificazione/Vinification**

Fermentazione e macerazione in acciaio Affinato 1 anno in barrique e botte grande, 5 in bottiglia

*Stainless steel fermented and macerated*

*Aged 1 year in barrique and large casks and over 5 in bottle*

**Servizio/Serving**

16-18°C/61-64°F

**Formato/Format**

ml 750, 1500 & 3000



## Aurento

Chardonnay di Torgiano DOC



Bianco strutturato  
*Full-bodied white*

### Uve/Grapes

Chardonnay

### Vinificazione/Vinification

Prodotto esclusivamente da mosto fiore, macerazione a freddo, fermentato e affinato in barriques per 6 mesi e 8 mesi in bottiglia  
*Only free-run juice, low temperature maceration, barrique fermented and kept on lees in barriques for 6 months, bottle aged for 8 months*

### Servizio/Serving

12-14°C/54-57°F

### Formato/Format

ml 750 & 1500



## San Giorgio

Umbria IGT Rosso



Rosso di grande struttura  
*Full-bodied red*

### Uve/Grapes

Cabernet Sauvignon  
Sangiovese Canaiolo

### Vinificazione/Vinification

Fermentazione e macerazione in acciaio  
Affinato 1 anno in barrique e oltre 8 in bottiglia  
*Stainless steel fermented and macerated  
Aged 1 year in barrique and over 8 in bottle*

### Servizio/Serving

16-18°C/61-64°F

### Formato/Format

ml 750, 1500 & 3000



## Torre di Giano

Bianco di Torgiano DOC



Bianco giovane  
*Young white*

### Uve/Grapes

Vermentino Grechetto  
Trebiano

### Vinificazione/Vinification

Prodotto esclusivamente da  
mosto fiore, macerazione  
a freddo e fermentazione  
in acciaio

*Only free-run juice, low  
temperature maceration,  
stainless steel fermentation*

### Servizio/Serving

12-14°C/54-57°F

### Formato/Format

ml 375 & 750



## Rubesco

Rosso di Torgiano DOC



Rosso di media struttura  
*Medium-bodied red*

### Uve/Grapes

Sangiovese  
Colorino

### Vinificazione/Vinification

Fermentazione e  
macerazione in acciaio  
Affinato 1 anno in botti  
da 50 hl e

*1 in bottiglia  
Stainless steel fermented  
and macerated*

*Aged 1 year in 50 hl cask  
and 1 in bottle*

### Servizio/Serving

16-18°C/61-64°F

### Formato/Format

ml 375, 750 & 1500



## Vin Santo

Torgiano Vin Santo DOC



Bianco Passito dolce  
*Passito sweet white wine*

### Uve/Grapes

Trebbiano Grechetto  
appassite su graticci  
*dried on trellises*

### Vinificazione/Vinification

Fermentazione lenta in  
barrique; affinamento: 36  
mesi in barrique  
*Slow fermentation in  
barrique, aged 36 months  
in barrique*

### Servizio/Serving

14-16°C/57-61°F

### Formato/Format

ml 375





## L'U Bianco

Umbria IGT Bianco

Bianco giovane  
*Young white*

### Uve/Grapes

Vermentino  
Chardonnay

### Vinificazione/Vinification

Prodotto esclusivamente da  
mosto fiore, macerazione  
a freddo e fermentazione  
in acciaio

*Only free-run juice, low  
temperature maceration,  
stainless steel fermentation*

### Servizio/Serving

10-12°C/50-54°F

### Formato/Format

ml 750



## L'U Rosso

Umbria IGT Rosso

Rosso di media struttura  
*Medium-bodied red*

### Uve/Grapes

Sangiovese, Merlot e altre  
varietà coltivate nei nostri  
vigneti

*Sangiovese, Merlot and  
other varieties grown in our  
vineyards*

### Vinificazione/Vinification

Fermentato e  
macerato in acciaio,  
affinato 8-10 mesi  
in barrique  
*Fermentation  
and maceration  
in stainless steel;  
8-10 months in barrique*

### Servizio/Serving

16°C/61°F

### Formato/Format

ml 750





## Brut Millesimato

Vsq - Metodo Classico



Dosato

*Dosé*

**Uve/Grapes**

Chardonnay

Pinot Nero

**Vinificazione/Vinification**

Presa di spuma: 30 mesi;

remuage a mano: 45

giorni; in punta: 1 mese;

sboccatura; affinamento:

3 mesi

*30 months of bottle*

*fermentation; manual*

*riddling for 45 days;*

*1 month neck-down;*

*disgorgement; 3 months*

*bottle aging*

**Servizio/Serving**

8-10°C/46-50°F

**Formato/Format**

ml 750 & 1500



## Brut Rosé

Vsq - Metodo Classico



Dosato

*Dosé*

**Uve/Grapes**

Sangiovese

Pinot Grigio

**Vinificazione/Vinification**

Presa di spuma:

9 mesi; remuage a mano:

45 giorni; in punta: 1 mese;

sboccatura; affinamento:

2 mesi

*9 months of bottle*

*fermentation; manual*

*riddling for 45 days;*

*1 month neck down;*

*disgorgement; 2 months*

*bottle aging*

**Servizio/Serving**

8-10°C /46-50°F

**Formato/Format**

ml 750 & 1500



**Ilbio**  
Umbria IGT Rosso



Rosso strutturato  
*Full-bodied red*

**Uve/Grapes**

Uve coltivate nella Tenuta di Montefalco

*Varieties grown at the Montefalco Estate*

**Vinificazione/Vinification**

Fermentazione e macerazione in acciaio  
Affinato 10 mesi in botti da 30 hl e 6 in bottiglia  
*Stainless steel fermented and macerated*  
*Aged 10 months in 30 hl casks and 6 in bottle*

**Servizio/Serving**

16-18°C/61-64°F



**Montefalco Rosso**  
Montefalco Rosso DOC



Rosso di media struttura  
*Medium-bodied red*

**Uve/Grapes**

Sangiovese Merlot Sagrantino

**Vinificazione/Vinification**

Fermentazione e macerazione in acciaio  
Affinato 12 mesi in barrique e botti da 20-30 hl, 6 in bottiglia  
*Stainless steel fermented and macerated*  
*Aged 12 months in barrique and 20-30 hl casks, 6 in bottle*

**Servizio/Serving**

16-18°C/61-64°F

**Formato/Format**

ml 750





## Sagrantino

Montefalco Sagrantino DOCG



Rosso di grande struttura  
*Full-bodied red*

### Uve/Grapes

Sagrantino

### Vinificazione/Vinification

Fermentazione e  
macerazione in acciaio  
Affinato 1 anno in barrique  
e 3 anni in bottiglia  
*Stainless steel fermented  
and macerated  
Aged 1 year  
in barrique and 3 years  
in bottle*

### Servizio/Serving

16-18°C/61-64°F

### Formato/Format

ml 750 & 1500



## Sagrantino Passito

Montefalco Sagrantino Passito DOCG



Rosso passito  
*Red Passito wine*

### Uve/Grapes

Sagrantino  
appassite 2 mesi su graticci  
*dried 2 months on trellises*  
**Vinificazione/Vinification**  
Fermentazione e  
macerazione in acciaio

Affinato 36 mesi in barrique  
e 6 in bottiglia  
*Stainless steel fermented  
and macerated, aged 36  
months in barrique and 6  
in bottle*

### Servizio/Serving

16-18°C/61-64°F

### Formato/Format

ml 375



## Brezza

Umbria IGT Bianco



Bianco giovane  
*Young white*

### Uve/Grapes

Chardonnay, Pinot Grigio,  
Grechetto e altre varietà  
coltivate nei nostri vigneti  
*and other white varieties  
grown in our vineyards*

### Vinificazione/Vinification

Prodotto esclusivamente da  
mosto fiore, macerazione  
a freddo e fermentazione  
in acciaio

*Only free-run juice, low  
temperature maceration,  
stainless steel fermentation*

### Servizio/Serving

8-10°C/46-50°F

### Formato/Format

ml 750



## Brezza Rosa

Umbria IGT Rosato



Rosato giovane  
*Young rosé*

### Uve/Grapes

Sangiovese

### Vinificazione/Vinification

Fermentazione in acciaio  
dopo breve macerazione  
sulle bucce  
*Brief maceration on  
the skins, stainless steel  
fermentation*

### Servizio/Serving

12°C/54°F

### Formato/Format

ml 750



## Brezza Rosso

Umbria IGT Rosso



Rosso giovane  
*Young red*

**Uve/Grapes**

Sangiovese Merlot

**Vinificazione/Vinification**

Fermentazione e  
macerazione in acciaio  
*Stainless steel fermented  
and macerated*

**Servizio/Serving**

14-16°C/57-61°F

**Formato/Format**

ml 750



# VIGNA MONTICCHIO

---







**Grechetto**  
Umbria IGT Grechetto



Bianco giovane  
*Young white*

**Uve/Grapes**

Grechetto

**Vinificazione/Vinification**

Prodotto esclusivamente da mosto fiore, macerazione a freddo e fermentazione in acciaio

*Only free-run juice, low temperature maceration, stainless steel fermentation*

**Servizio/Serving**

10-12°C/50-54°F

**Formato/Format**

ml 750



**Sangiovese**  
Umbria IGT Sangiovese



Rosso giovane  
*Young red*

**Uve/Grapes**

Sangiovese

**Vinificazione/Vinification**

Fermentazione e macerazione in acciaio  
*Stainless steel fermented and macerated*

**Servizio/Serving**

14-16°C/57-61°F

**Formato/Format**

ml 750



## Chardonnay

Umbria IGT Chardonnay



Bianco giovane

*Young white*

**Uve/Grapes**

Chardonnay

**Vinificazione/Vinification**

Prodotto esclusivamente da mosto fiore, macerazione a freddo e fermentazione in acciaio

*Only free-run juice, low temperature maceration, stainless steel fermentation*

**Servizio/Serving**

10-12°C/50-54°F

**Formato/Format**

ml 750



## Cabernet Sauvignon

Umbria IGT Cabernet Sauvignon



Rosso giovane

*Young red*

**Uve/Grapes**

Cabernet Sauvignon

**Vinificazione/Vinification**

Fermentazione e macerazione in acciaio  
*Stainless steel fermented and macerated*

**Servizio/Serving**

14-16°C/57-61°F

**Formato/Format**

ml 750



## Pinot Grigio

Umbria IGT Pinot Grigio



Bianco giovane  
*Young white*

### Uve/Grapes

Pinot Grigio

### Vinificazione/Vinification

Prodotto esclusivamente da  
mosto fiore, macerazione  
a freddo e fermentazione  
in acciaio

*Only free-run juice, low  
temperature maceration,  
stainless steel fermentation*

### Servizio/Serving

10-12°C/50-54°F

### Formato/Format

ml 750



# FATTORIA DEL POMETO





## Cadetto Bianco

Umbria IGT Bianco



## Cadetto Rosso

Umbria IGT Rosso



Bianco giovane  
*Young white*

### Uve/Grapes

Trebbiano ed altre varietà bianche coltivate nei nostri vigneti  
*Trebbiano and other white varieties grown in our vineyards*

### Vinificazione/Vinification

Prodotto esclusivamente da mosto fiore, vinificato in acciaio a freddo  
*Only free-run juice, vinified in stainless steel at cool temperatures*

### Servizio/Serving

10-12°C/50-54°F

### Formato/Format

ml 750



Rosso giovane  
*Young red*

### Uve/Grapes

Sangiovese ed altre varietà rosse coltivate nei nostri vigneti  
*Sangiovese and other red varieties grown in our vineyards*

### Vinificazione/Vinification

Fermentazione e macerazione in acciaio  
*Fermentation and maceration in stainless steel*

### Servizio/Serving

14°C/57°F

### Formato/Format

ml 750



Rosato giovane

*Young rosé*

**Uve/Grapes**

Sangiovese

**Vinificazione/Vinification**

Fermentazione in acciaio  
dopo breve macerazione  
sulle bucce

*Brief maceration on*

*the skins, stainless steel  
fermentation*

**Servizio/Serving**

12°C/54°F

**Formato/Format**

ml 750



Novello rosso

*Novello red wine*

**Uve/Grapes**

Sangiovese Merlot

**Vinificazione/Vinification**

In acciaio: 70%

macerazione carbonica;  
30% fermentazione  
tradizionale

*In stainless steel: 70%*

*carbonic maceration; 30%*

*traditional fermentation*

**Servizio/Serving**

14°C/57°F

**Formato/Format**

ml 750



**Dulcis**  
Vino liquoroso  
Fortified wine



Vino dolce liquoroso  
*Fortified sweet wine*

Vive/Grapes

Varietà bianche tradizionali  
*Traditional white varieties*

Vinificazione/Vinification

Metodo liquoroso  
*Fortified wine method*

Servizio/Serving

14-16°C/57-61°F

Formato/Format

ml 375 & 750





**Cantico**  
**Olio Extra Vergine di oliva**  
*Extra Virgin Olive Oil*



**Cultivar/Varieties**

Frantoio Leccino  
 Moraiole

**Lavorazione/Extraction**

Estrazione a freddo  
 a ciclo continuo  
*Cold continuous-cycle*

**Formato/Format**

ml 750 bottiglia/bottle,  
 3 & 5 Lt lattine/tins

**Olio Extravergine di oliva**  
**DOP Umbria Colli Martani**  
*DOP (Protected Denomination of Origin)*  
*Umbria Colli Martani Extra Virgin Olive Oil*



**Cultivar/Varieties**

Frantoio Leccino  
 Moraiole

Olive di prima raccolta,  
 selezionate e certificate  
*First-picked, selected and  
 certified olives*

**Lavorazione/Extraction**

Estrazione a freddo a ciclo  
 continuo  
*Cold continuous-cycle*

**Formato/Format**

ml 250 & 500  
 confezione regalo/gift box

# Condimento Balsamico d'Uva

## Balsamic Grape Condiment

Condimento concentrato da mosto non fermentato arricchito di fermenti balsamici centenari secondo il procedimento dell'aceto balsamico tradizionale.

*Gourmet concentrated condiment from non-fermented grape must enriched with centenary balsamic ferments according to the production method of traditional balsamic vinegar.*



### Uve/Grapes

Trebbiano

### Procedimento

Cotto a bagnomaria e affinato in botticelle di diversi legni per qualche anno

*Slowly simmered, then aged in different woods for several years*

### Formato/Format

ml 250



### Uve/Grapes

Trebbiano

### Procedimento

Cotto a bagnomaria e affinato in botticelle di 7 legni (rovere, castagno, ciliegio, frassino, robinia, gelso e ginepro) per oltre 10 anni

*Slowly simmered, then aged in 7 different woods (oak, chestnut, cherry, ash, acacia, mulberry and juniper) for over 10 years*

### Formato/Format

ml 130

Ampolla di vetro soffiato in astuccio regalo

*Blown-glass cruet in gift box*

## Grappa Rubesco



Grappa giovane

*Young Grappa*

**Uve/Grapes**

Vinacce del vino  
"Rubesco"

*Marc of "Rubesco" wine*

Sangiovese Colorino

**Distillazione/Distillation**

Metodo discontinuo

*Discontinuous method*

**Servizio/Serving**

12°C/57°F

Classico fine pasto, segue o  
"corregge" il caffè; ottima

anche su fragole e gelato

*A classic end-of-meal drink,*

*traditionally taken after*

*coffee or to lace it; excellent*

*also with strawberries and*

*ice cream*

**Alcool**

45% Vol

**Formato/Format**

ml 500

## Grappa di Sagrantino Riserva



Grappa invecchiata

*Aged grappa*

**Uve/Grapes**

Vinacce di Sagrantino

*Sagrantino marc*

**Distillazione/Distillation**

Metodo discontinuo

Maturazione in legno per

18 mesi

*Discontinuous method*

*Aged in wood for 18*

*months*

**Servizio/Serving**

16-18°C/61-64°F

Va sorseggiata con

tranquillità per apprezzarne

aroma, rotondità, gusto

*It should be savoured in*

*tranquillity to appreciate*

*bouquet, flavour and*

*complexity*

**Alcool**

45% Vol

**Formato/Format**

ml 500

# TENUTA DI TORGIANO

---



# TENUTA DI MONTEFALCO

---



## BENVENUTI - WELCOME

---

### **Cantina Lungarotti - Tenuta di Torgiano**

---

Viale G. Lungarotti 2 Torgiano (PG)  
email: lungarotti@lungarotti.it  
Tel. +39 075 988 661 - Fax 075 988 6650  
Coord. GPS: LAT. 43.0273574 LONG.12.4321010

### **Le Tre Vaselle Resort & Spa**

---

Via Garibaldi 48 Torgiano (PG)  
email: 3vaselle@3vaselle.it  
Tel. +39 075 988 0447  
Coord. GPS: LAT 43.025688 LONG. 12.432692

### **Museo del Vino - MUVIT**

---

C.so V. Emanuele II 31 Torgiano (PG)  
email: prenotazioneimusei@lungarotti.it  
Tel. +39 075 988 0200  
Coord. GPS: LAT 43.025663 LONG. 12.43341

### **Enoteca della Cantina - Wine shop**

---

Viale G. Lungarotti 2 Torgiano (PG)  
email: enoteca@lungarotti.it  
Tel. +39 075 988 6649  
Coord. GPS: LAT. 43.0273574 LONG.12.4321010

### **L'U Winebar Cucina Umbra**

---

Via F.lli Bandiera 75 Torgiano (PG)  
email: luwinebar@gmail.com  
Tel. +39 075 988 7942  
Coord. GPS: LAT 43.025688 LONG. 12.432692

### **Cantina Lungarotti - Tenuta di Montefalco**

---

Loc. Turruta di Montefalco - Montefalco (PG)  
email: montefalco@lungarotti.it  
Tel. +39 0742 37 8868  
Coord. GPS: LAT 42.869793 LONG. 12.64912

### **Agriturismo Poggio alle Vigne**

---

Via del Colle 46 Loc. Brufa di Torgiano (PG)  
email: info@poggioallevigne.it  
Tel. +39 075 982 994  
Coord. GPS: LAT 43.040808 LONG. 12.454306

### **Museo dell'Olivo e dell'Olio - MOO**

---

Via Garibaldi 10 Torgiano (PG)  
email: prenotazioneimusei@lungarotti.it  
Tel. +39 075 988 0300  
Coord. GPS: LAT 43.02531 LONG. 12.43475

### **Osteria del Museo - Wine shop**

---

C.so V. Emanuele II 33 Torgiano (PG)  
email: osteriadelmuseo@lungarotti.it  
Tel. +39 075 988 0069  
Coord. GPS: LAT 43.025663 LONG. 12.43341

### **Spa BellaUve Vinotherapy**

---

Via Garibaldi 48 Torgiano (PG)  
email: bellauve@3vaselle.it  
Tel. +39 075 988 0447  
Coord. GPS: LAT 43.025688 LONG. 12.432692



**LUNGAROTTI**

**TORGIANO**

Viale Giorgio Lungarotti, 2  
06089 (Perugia) ITALIA



**MONTEFALCO**

Località Turrita  
06036 (Perugia) ITALIA

[www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it) - [lungarotti@lungarotti.it](mailto:lungarotti@lungarotti.it)

tel. 075 988661 - fax 075 9886650



Nel rispetto dell'ambiente, la stampa è su carta ecologica  
To respect the environment, this book is printed on ecological paper