





**Vino: una grande passione**

Lungarotti è vino. E col vino è terra, vigna, lavoro e creatività: una passione di lunga storia che ha inizio a Torgiano alla fine degli anni '50 e prosegue da oltre un decennio anche a Montefalco.

E' l'Azienda che nel mondo è sinonimo dell'Umbria del vino. La contraddistinguono legame con il territorio e dinamismo nel valorizzarlo, rispetto delle tradizioni e sguardo al futuro. Queste le "regole d'oro" delle due sorelle, Chiara e Teresa, che ne sono alla guida: qualità, rispetto per l'ambiente, ricerca, innovazione, responsabilità sociale.

Non può esserci qualità totale se non si parte dalla vigna: ogni etichetta nasce da vigneti dedicati, ed è calibrata sul tipo di terreno e sul microclima, in modo da ottenere caratteristiche volute e non casuali, tanto per i vini più immediati che per i grandi cru. Dai vigneti più vocati provengono la fascia alta delle riserve più classiche ed altri vini che, con un linguaggio nuovo, si pongono come sintesi di questa affascinante terra: vini quindi delle Tenute di Torgiano e di Montefalco, e Terre d'Umbria. Classici o innovativi, tutti raccontano l'Umbria e la sua qualità del vivere. Sono vini che, grazie ad un uso moderato del legno e prolungato della bottiglia, risultano eleganti ed armonici ed hanno una grande capacità di reggere il tempo: perché la qualità non è solo di oggi, ma di sempre, da quando erano ancora pochi i prodotti italiani che varcavano i confini del nostro Paese, l'Umbria era quasi sconosciuta per la sua produzione vinicola e Giorgio Lungarotti, uno dei pionieri della nuova enologia italiana, faceva scoprire Torgiano al mondo.

**Archivio storico**

Abbiamo sempre fatto della qualità il nostro obiettivo – raccontano Chiara e Teresa agli ospiti in visita alla cantina – in un percorso lungo e impegnativo che non ammette distrazioni: parte dalla vigna e termina sulla tavola. Lo facevamo mezzo secolo fa; lo facciamo ancora di più oggi con rinnovata energia. In gioco c'è sempre il nostro volto, come quello di chi ci ha preceduto. E il nostro nome.

Ne conserviamo gelosamente la testimonianza, ma ci piace anche condividerla. La consistenza della tradizione, attraverso le nostre bottiglie storiche, è il filo conduttore della qualità che le collega alle produzioni di oggi.

Nell'archivio storico, la "grotta" per l'affinamento delle grandi annate delle riserve, sono conservate bottiglie Lungarotti cariche di storia. Importanti ed eleganti, rimandano con le loro suggestioni all'anno di produzione e ne portano con sé la memoria, fatta di un percorso che evolve e di un'aspettativa mai tradita. Sono bottiglie che quando lasciano la grotta per cantine di ristoranti dalle importanti carte dei vini o di collezionisti appassionati, vanno a mostrare le nostre radici e la capacità di ogni diverso millesimo di dare, nel tempo, sensazioni e sfumature uniche.



**TORRE DI GIANO VIGNA IL PINO**

Bianco di Torgiano DOC  
Bianco di ampia struttura

**Uve**

Trebbiano (70%)  
Grechetto (30%)

**Vinificazione**

Criomacerazione in acciaio  
Fermentazione: barrique (30%) e acciaio. Affinamento: 3 mesi in barrique e 6 in bottiglia

**Servizio**

12-14°C

**Formato**

ml 750; ml 1500



**RUBESCO RISERVA VIGNA MONTICCHIO**

Torgiano Rosso Riserva DOCG  
Rosso di ampia struttura

**Uve**

Sangiovese (70%)  
Canajolo (30%)

**Vinificazione**

Fermentazione e macerazione in acciaio  
Maturazione: 1 anno in barrique e oltre 3 in bottiglia

**Servizio**

16-18°C

**Formato**

ml 750; ml 1500; ml 3000



**AURENTE**

Umbria Chardonnay IGT  
Bianco di ampia struttura

**Uve**

Chardonnay (50%)  
Grechetto (10%)

**Vinificazione**

Criomacerazione in acciaio  
Fermentazione: in barrique  
Affinamento: 6 mesi su fecce in barrique e 8 mesi in bottiglia

**Servizio**

12-14°C

**Formato**

ml 750; ml 1500



**SAN GIORGIO**

Umbria Rosso IGT  
Rosso di struttura robusta

**Uve**

Cabernet Sauvignon (50%)  
Sangiovese (40%) Canajolo (10%)

**Vinificazione**

Fermentazione e macerazione in acciaio  
Affinamento: 12 mesi in barrique e oltre 3 anni in bottiglia

**Servizio**

16-18°C

**Formato**

ml 750; ml 1500; ml 3000



**LUNGAROTTI BRUT**

VSQ  
Metodo Classico. Dosato. Millesimato

**Uve**

Chardonnay (50%)  
Pinot Nero (50%)

**Vinificazione**

Presa di spuma: 36 mesi; remuage a mano: 45 giorni; in punta: 1 mese; sboccatura; affinamento: 3 mesi

**Servizio**

10°C

**Formato**

ml 750; ml 1500



**TORVETO**

Umbria Bianco IGT  
Bianco strutturato

**Uve**

Chardonnay (50%)  
Vermentino (50%)

**Vinificazione**

Criomacerazione e fermentazione in acciaio  
Affinamento: 2 mesi in barrique e alcuni in bottiglia

**Servizio**

12-14°C

**Formato**

ml 750; ml 1500



**TORALCO**

Umbria Rosso IGT  
Rosso strutturato

**Uve**

Cabernet Sauvignon (50%)  
Merlot (30%) Sagrantino (20%)

**Vinificazione**

Fermentazione e macerazione in acciaio  
Affinamento: 10 mesi in barrique e 7 in bottiglia

**Servizio**

16°C

**Formato**

ml 750; ml 1500



**SAGRANTINO**

Sagrantino di Montefalco DOCG  
Rosso di struttura robusta

**Uve**

Sagrantino 100%

**Vinificazione**

Fermentazione e macerazione in acciaio  
Affinamento: 12 mesi in barrique e 20 in bottiglia

**Servizio**

16-18°C

**Formato**

ml 750; ml 1500



**SAGRANTINO PASSITO**

Montefalco Sagrantino Passito DOCG  
Rosso passito

**Uve**

Sagrantino 100% passite naturalmente su graticci per 2 mesi

**Vinificazione**

Fermentazione e macerazione in acciaio  
Affinamento: 15 mesi in barrique e 15 in bottiglia

**Servizio**

14°C

**Formato**

ml 375