


LUNGAROTTI

RUBESCO

Rosso di Torgiano DOC 2008

TENUTA DI TORGIANO



Tipologia: rosso di struttura da medio e lungo invecchiamento

Uve: Sangiovese 70% e Canajolo 30% raccolte tra settembre e ottobre. Cordone speronato; 4.000 ceppi/ha; resa: ql 80/ha

Terreno: argillo-sabbioso, di media profondità dotato di buona struttura e sottosuolo calcareo

Vinificazione: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 15 giorni, affinato in 1 anno in botte e 1 in bottiglia dopo leggera filtrazione

Colore: rosso rubino profondo

Profumo: delicato e di buona intensità, tipicamente speziato, con richiami al pepe, alla cannella e al tabacco dolce con sottofondo di confettura rossa e violetta

Gusto: di ottima concentrazione, di fresca acidità, ha tannini maturi sostenuti da una fresca acidità; retrogusto di frutti rossi lungo e persistente

Alcool: 13,5% Vol.

Consumo: già apprezzabile ad un consumo immediato, il vino si avvantaggia della permanenza in bottiglia. Servire a 16°-18°C

Abbinamenti: ottimo con pasta o risotto, barbecue, arrostiti di carni bianche e rosse e naturalmente formaggio; per il suo corpo moderato è eccellente anche nella preparazione di salse

Focus: vino perfetto sia per la buona tavola di tutti i giorni che per piatti di alta cucina. DOC fin dal 1968, è il più diffuso nel mondo tra i vini Lungarotti

Curiosità: Rubesco” è un marchio di fantasia, derivante dal verbo latino *rubescere*, arrossire, un significato perciò gioioso

Etichetta: bassorilievo raffigurante la vendemmia, particolare della Fontana Maggiore di Perugia, la più bella fontana di piazza del XIII secolo

Formato: ml 375; ml 750; ml 1500

Bottiglie prodotte: 650.000