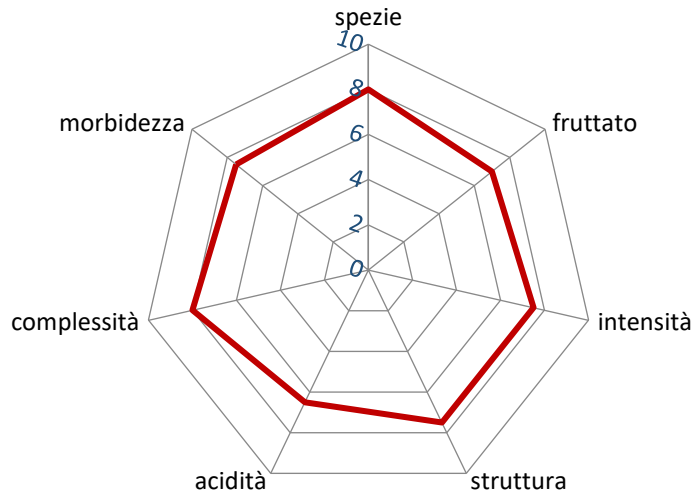





LUNGAROTTI
50

Umbria Rosso IGT
TENUTA DI TORGIANO



Tipologia: rosso da lungo invecchiamento.

Uve: Sangiovese 100%, raccolta tra fine settembre e inizio ottobre 2010. Doppio cordone speronato; 4.000-5.000 ceppi/ha; resa: ql. 55/ha.

Terreno: vigneto di collina (Brufa) esposto a SUD, con suolo argillo-sabbioso, scheletro assente e mediamente profondo; buona capacità idrica e sottosuolo tendenzialmente sabbioso.

Vinificazione: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 25 giorni. Seguono 12 mesi in barriques e 2 mesi in bottiglia; filtrazione larga pre-imbottigliamento.

Colore: rosso violaceo profondo, di grande intensità.

Profumo: elegante e complesso, ricorda la marasca e la mora; delicati richiami alla violetta e leggere note mentolate, finale speziato (pepe e chiodi di garofano).

Gusto: di bella struttura, piacevolmente fresco, fruttato e leggermente balsamico; tannino austero, finale lungo e dalla chiusura molto persistente.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Consumo: se ben conservato, ha lunga vita. Servire a 16°-18°C in calice ampio.

Abbinamenti: ottimo con arrostiti, selvaggina in umido e in salmì, barbecue e formaggi.

Focus: un Sangiovese forte ed elegante, frutto di lunghe sperimentazioni e selezioni aziendali su questa varietà che da sempre è alla base de nostro Rubesco.

Curiosità: è il vino che celebra il mezzo secolo segnando questa importante tappa con stile e charme: per sottolinearla, di questo vino prodotto da uve raccolte alla vendemmia 2010, sono state prodotte 1962 magnum.

Etichetta: "50: 1962-2012". In retinato, i 50 sono riportati anno per anno perché ognuno di questi ha segnato un grande passo avanti di un'azienda costantemente tesa all'innovazione. Una storia che coincide con la moderna enologia di una regione, l'Umbria, disegnata da Giorgio Lungarotti, come scrisse Hugh Johnson, nella mappa enologica mondiale.

Formato: ml 1500.

Bottiglie prodotte: 1.962.