

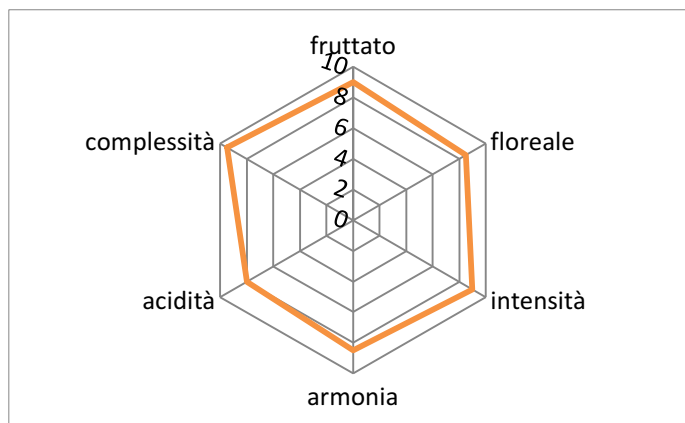



LUNGAROTTI

AURENTE

Chardonnay di Torgiano DOC 2016

TENUTA DI TORGIANO



Tipologia: bianco strutturato maturato in legno.

Uve: Chardonnay 100% raccolto ad inizio settembre. Doppio cordone speronato; 5.000 ceppi/ha; resa: ql 60/ha.

Terreno: di media collina tendenzialmente sciolto, sabbioso su strati calcarei piuttosto profondi.

Vinificazione: fermentazione in barrique dove resta 6 mesi su fecce con batonnage periodico a scalare. Seguono un paio di anni in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati intensi.

Profumo: ampio, imponente nella complessità aromatica, con eleganti sentori di frutta tropicale, banana e salvia; lievi ed equilibrati richiami al rovere e ai fiori gialli.

Gusto: di grande struttura, è caratterizzato da una delicata morbidezza, con vibrante fragranza acida e un finale delicatamente fruttato; persistenza lunga e lievemente amarognola nel finale.

Alcool: 13 % Vol.

Consumo: se ben conservato, ha lunga vita (15-20anni). Servire a 12°-14°C in calice ampio.

Abbinamenti: ottimo con risotti mantecati o al tartufo, pesci in salsa o arrosto, carni bianche in genere, agnello in fricassea, formaggi di media stagionatura dal sapore anche intenso.

Focus: vino dal temperamento forte e solare, presenta una freschezza inusuale per uno chardonnay coltivato in Italia centrale, frutto in primis del terreno da cui proviene ma anche del grande lavoro fatto in vigna per arrivare in vendemmia con una perfetta maturazione ed acidità delle uve.

Curiosità: Il nome richiama il significato latino dell'oro (aurum) e la sua preziosità, tanto nel colore che nella concentrazione di gusto e aromi.

Formato: ml 750; ml 1500.

Bottiglie prodotte: 15.000.