



  
LUNGAROTTI  
**AURENTE**

Chardonnay di Torgiano DOC 2020  
TENUTA DI TORGIANO

**Tipologia:** bianco strutturato maturato in legno.

**Uve:** Chardonnay in purezza raccolto nella seconda metà di agosto. Potatura: doppio cordone speronato; densità di impianto: 5.000 piante/ha; resa: 50 q.li/ha.

**Terreno:** alle pendici della collina di Brufa, di medio impasto con strati calcarei piuttosto profondi.

**Vinificazione:** fermentazione in barrique dove resta 6 mesi su fecce fini 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 ai fiori gialli.

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

**Alcol:** 12.50% Vol.

**Consumo:** servire a 14°-16°C.

**Abbinamento:** ottimo con risotti al tartufo e mantecati, primi piatti di mare e pesci in salsa o arrosto, carni bianche in genere, agnello in fricasea, 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 del terreno da cui proviene e del grande lavoro fatto in vigna per arrivare in vendemmia con un perfetto equilibrio tra maturazione zuccherina e acidità delle uve, che ne determina la lunga vita.

**Curiosità:** La sua prima annata fu il 1999 quando prese il posto di un altro vino nella gamma Lungarotti: lo Chardonnay I Palazzi, uno dei primissimi vinificati in legno in Italia sin dal 1982.

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

**Formato:** 750 ml; 1500 ml.

**Bottiglie prodotte:** 8.000.