




LUNGAROTTI
AURENTE

Chardonnay di Torgiano DOC 2017
TENUTA DI TORGIANO

Tipologia: bianco strutturato maturato in legno.

Uve: Chardonnay in purezza raccolto nell'ultima decade di agosto.
Potatura: doppio cordone speronato; densità di impianto: 5.000 piante/ha; resa: 45 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: 13% 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 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 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: 15.000.