




LUNGAROTTI
LUNGAROTTI BRUT
Vino Spumante Metodo Classico 2017
TENUTA DI TORGIANO

Tipologia: spumante brut dosato da metodo classico; millesimato.

Uve: Chardonnay e Pinot Nero raccolte a metà agosto. Potatura; cordone speronato doppio; densità di impianto: 4.000-5.000 piante/ha; resa: 70 q.li/ha in media.

Vinificazione: tiraggio: primavera 2018. E' un metodo classico e impostato su tempi lunghi nello stretto rispetto di tutte le regole della spumantizzazione classica, con 24-30 mesi di presa di spuma e remuage su pupitres per 45 giorni; il vino resta poi in punta 1 mese prima della sboccatura ed altri 3 fermo prima della commercializzazione.

Dosaggio a sboccatura: 5g/litro.

Colore: giallo paglierino con perlage a grana molto fine e persistente.

Profumo: di elegante complessità, richiama la mandorla, la nocciola e una lieve espressione di crosta di pane; molto intenso dalla chiusura floreale.

Gusto: avvolgente, con spuma delicata e di grande persistenza; fruttato e di bella struttura, con acidità fresca e pulita, nel finale lascia un tocco agrumato.

Alcol: 12,50% Vol.

Consumo: servire a 8°-10°C. Preferibile fresco, ma affronta bene anche qualche anno in bottiglia.

Abbinamento: ottimo aperitivo, è una scelta estremamente felice anche nel proseguimento a tutto pasto. Fritto misto, orata al sale.

Focus: ogni anno la percentuale di Chardonnay e di Pinot Nero cambia leggermente in base all'andamento dell'annata.

Curiosità: il Pinot Nero fu introdotto in Umbria nella prima metà degli anni '70 da Giorgio Lungarotti che scelse una selezione adatta alla spumantizzazione poiché voleva produrre a Torgiano un suo metodo classico, convinto che le peculiarità pedoclimatiche del territorio potessero dare uve di buona acidità consentendo una produzione che eguaglia quella delle zone più note per freschezza ed eleganza.

Formato: 750 ml; 1500 ml.

Bottiglie prodotte: 35.000.