

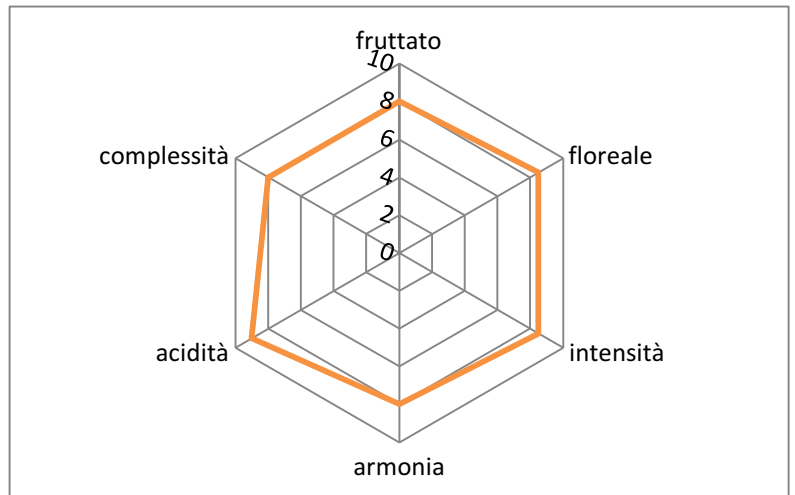



LUNGAROTTI

LUNGAROTTI BRUT

V.S.Q. Millesimato 2015

TENUTA DI TORGIANO



Tipologia: spumante brut dosato da metodo classico; millesimato.

Uve: Chardonnay e Pinot Nero raccolte a fine agosto. Cordone speronato; resa 85 q.li/ha.

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

Colore: giallo paglierino intenso, riflessi dorati, 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.

Consumo: è preferibile fresco, ma affronta bene anche qualche anno in bottiglia. Servire a 8°-10°C.

Alcool: 12,50% Vol.

Abbinamenti: ottimo aperitivo, è una scelta estremamente felice anche nel proseguimento a tutto pasto.

Curiosità: la scelta attenta di terreni e microclima dove ritrovare le condizioni adatte a produrre uve di buona acidità ha consentito una produzione che eguaglia quella delle zone più note per freschezza ed eleganza.