




LUNGAROTTI
LUNGAROTTI BRUT
Vino Spumante Metodo Classico 2017
TENUTA DI TORGIANO

Tipologia: spumante brut dosato da metodo classico; millesimato.

Uve: Pinot Nero. 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.

Formato: 750 ml; 1500 ml.

Bottiglie prodotte: 35.000.