



  
LUNGAROTTI  
BRUT ROSE'

Vino Spumante Metodo Classico  
TENUTA DI TORGIANO

**Tipologia:** Spumante rosé brut dosato, da metodo classico.

**Uve:** Pinot Grigio e Sangiovese allevate a cordone speronato e raccolte tra fine agosto e inizio settembre; densità di impianto: 4.000-5.000 piante/ha; resa: 80 q.li/ha in media.

**Vinificazione:** tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia. Questo metodo classico è impostato su tempi medio-lunghi, con 18 mesi di presa di spuma a cui segue il remuage per 45 giorni; il vino resta poi in punta 1 mese prima della sboccatura e ancora 2 prima dell'uscita sul mercato.

**Dosaggio a sboccatura:** 5g/litro.

**Colore:** buccia di cipolla limpido e brillante, con perlage a grana molto fine e persistente.

**Profumo:** suadente e fragrante: richiama la crosta di pane, glicine e rosa e a seguire nota di delicata nocciola.

**Gusto:** vibrante freschezza e timbro decisamente mandorlato, con spuma delicata e di grande persistenza; progressione avvolgente, con un lieve tocco minerale nel retrogusto.

**Alcol:** 12,50% Vol.

**Consumo:** servire a 8°-10°C.

**Abbinamento:** bollicine rosa finissime per un aperitivo di grande attualità o per proseguimento a tutto pasto. Perfetto con salmone affumicato, carpaccio di manzo, terrina di foie gras, pizza, sushi, sashimi e tempura.

**Focus:** per questo vino come per il nostro Millesimato e l'Extra Brut 60 mesi Millesimato consigliamo sempre di utilizzare calici ampi e non i flutes.

**Curiosità:** il Pinot Grigio fu introdotto in Umbria da Giorgio Lungarotti nella prima metà degli anni '70 e per anni è stato solo vinificato in bianco per vini giovani e freschi. Nel 2010 abbiamo voluto vinificarlo in rosso e sposarlo al Sangiovese per sostenerlo con la sua freschezza.

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

**Bottiglie prodotte:** 10.000.