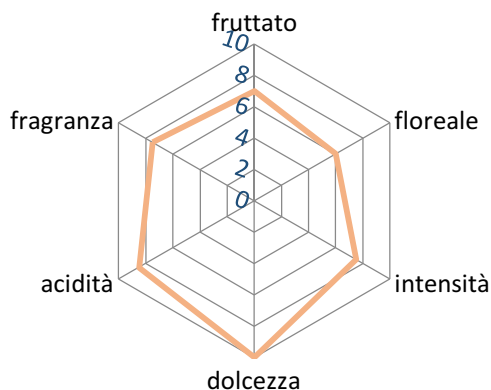




  
LUNGAROTTI  
**BRUT ROSE'**

V.S.Q.

TENUTA DI TORGIANO



**Tipologia:** spumante rosè brut dosato, da metodo classico.

**Uve:** Pinot Grigio e Sangiovese allevate a cordone speronato e raccolte tra fine agosto e inizio settembre; resa: 80 q.li/ha.

**Vinificazione:** il metodo classico è impostato su tempi medio-lunghi nello stretto rispetto di tutte le regole della spumantizzazione da Metodo Classico, con 9 mesi di presa di spuma e remuage su pupitre per 45 giorni; il vino resta poi in punta 1 mese prima della sboccatura e ancora 2 prima della commercializzazione.

**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 e mentolo e un cenno alla scorza di agrumi nel finale.

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

**Consumo:** è preferibile fresco, ma affronta bene anche dopo qualche anno in bottiglia. Servire a 8°-10°C (46-50°F).

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

**Abbinamenti:** 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, sushi, sashimi e tempura.

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

**Bottiglie prodotte:** 5.500.