




LUNGAROTTI
DULCIS
Vino Liquoroso
FATTORIA DEL POMETO

Tipologia: vino liquoroso.

Uve: varietà bianche tradizionali raccolte in settembre-ottobre.

Allevamento: 4000 ceppi/ha; resa: 120 q.li/ha.

Terreno: di medio impasto, argillo-sabbioso, profondo.

Vinificazione: il mosto viene lavorato secondo il metodo liquoroso, con aggiunta di alcool che blocca la fermentazione del mosto fresco e mantiene inalterata la sua componente zuccherina.

Colore: topazio intenso e aspetto brillante.

Profumo: ricorda i fiori di arancio, con delicato aroma mandorlato e frutta candita.

Gusto: morbido all'attacco, è caldo e delicatamente alcolico; retrogusto molto lungo con finale di frutta bianca secca, albicocca e fico.

Alcool: 16% Vol.

Consumo: data l'ossidazione raggiunta durante il processo di maturazione, il vino può conservarsi molto a lungo. Anche dopo l'apertura della bottiglia si mantiene inalterato per mesi conservato al fresco. Servire a temperatura ambiente o di frigorifero.

Abbinamenti: saccottino di pere e ricotta con salsa alla crema, torciglione (dolce alle mandorle tipico umbro), crostate. Grazie al finale secco, si sposa anche con foie gras e formaggi erborinati.

Curiosità: un tempo noto con il nome Vin Santo, è cambiato in Dulcis a seguito della normativa sui vini liquorosi CE 753/2002 recepita nel DM 31/07/03 che toglie all'Italia l'uso del nome Vin Santo per i vini liquorosi e lo consente solo per i passiti DOC e DOCG.

Etichetta: il fregio riportato è parte del decoro inciso su un ferro da cialda del sec. XVI conservato al Museo del Vino, Fondazione Lungarotti, Torgiano.

Formato: ml 375; ml 750.

Bottiglie prodotte: 90.000.