

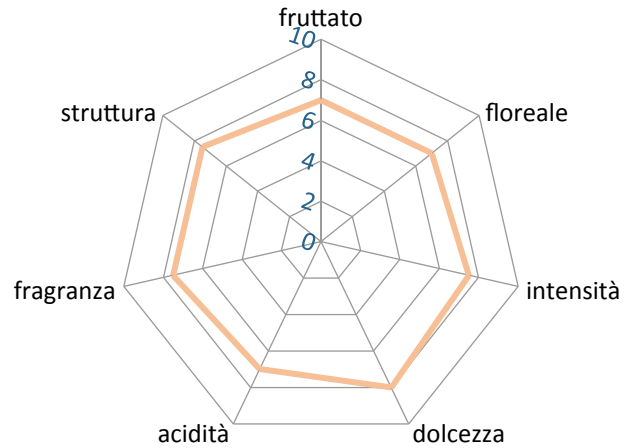


LUNGAROTTI

## DULCIS

Vino Liquoroso

TENUTA DI TORGIANO



**Tipologia:** vino liquoroso.

**Uve:** Trebbiano e altre varietà tradizionali raccolte in settembre-ottobre.

**Allevamento:** 4000 ceppi/ha; resa: ql 120/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 componente zuccherina del mosto.

**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 per molti anni anche dopo l'apertura della bottiglia si mantiene ancora 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 VQPRD.

**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.

