



  
LUNGAROTTI

**DULCIS**

Vino Liquoroso

IL POMETO

**Tipologia:** liquoroso.

**Uve:** varietà bianche tradizionali raccolte in settembre e inizio ottobre.

**Terreno:** di medio impasto

**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 composizione 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.

**Alcol:** 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 se conservato al fresco. Servire a temperatura ambiente o di frigorifero.

**Abbinamento:** saccottino di pere e ricotta con salsa alla crema, dolci alle mandorle, crostate.

**Curiosità:** un tempo noto come 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:** 750 ml.

**Bottiglie prodotte:** 90.000.