




LUNGAROTTI
GRAPPA RUBESCO
Grappa bianca
TENUTA DI TORGIANO

Tipologia: grappa bianca giovane

Varietà: distillato di vinacce fresche e morbide di Sangiovese raccolto tra fine settembre e inizio ottobre e diraspate prima della fermentazione; dopo la macerazione che segue la fermentazione le vinacce vengono delicatamente pressate alla svinatura.

Distillazione: in alambicco di rame a vapore con metodo artigianale discontinuo ed il taglio di testa e coda, per selezionare la parte migliore della lavorazione.

Colore: trasparente limpido e cristallino.

Profumo: avvolgente, delicato e persistente.

Gusto: rotondo ed armonico, non aggressivo al palato dà sensazioni di vellutata morbidezza gradite anche ai palati più delicati.

Alcol: 45% Vol.

Servizio: 12°C in bicchiere aperto a corolla di tulipano.

Abbinamento: ideale a fine pasto, accompagnata da scaglie di cioccolato fondente o per "correggere" il caffè. E' ottima anche in cucina per sfumare un risotto o un filetto in padella ma anche per preparare una spuma o un sorbetto. Interessante il suo uso nella mixology per la preparazione di cocktail particolari.

Focus: al Museo del Vino di Torgiano è documentato come la grappa venisse regolarmente distillata con alambicchi di rame anche nelle campagne dell'Italia centrale e non solo nel Nord Italia.

Curiosità: negli anni '80 Giorgio Lungarotti decise di far produrre una sua grappa dalle vinacce del Rubesco e così chiese ai fratelli Bonollo se si potevano occupare della distillazione che ancora oggi seguono.

Etichetta: per sottolineare il legame con il nostro Rubesco, ne richiama l'etichetta con il bassorilievo raffigurante la vendemmia, particolare della Fontana Maggiore di Perugia, la più bella fontana di piazza del XIII secolo.

Formato: 500 ml.