




LUNGAROTTI
GRAPPA RISERVA
SAGRANTINO

Grappa invecchiata
TENUTA DI MONTEFALCO

Tipologia: grappa maturata in piccoli carati

Varietà: distillato di vinacce fresche e morbide di Sagrantino raccolto a inizio ottobre e diraspate prima della fermentazione; dopo la macerazione di 28 giorni 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.

Invecchiamento naturale: 18 mesi in piccoli carati di rovere

Colore: limpido, topazio caldo con riflessi dorati, dovuto al lungo invecchiamento in legno.

Profumo: aroma intenso ed avvolgente in cui spiccano note fruttate.

Gusto: morbida, gradevolmente rotonda al palato, con caratteristico retrogusto di frutta secca e cioccolato; di grande finezza e complessità aromatica.

Alcol: 45% vol.

Servizio: 12°-16°C in bicchiere aperto a corolla di tulipano.

Abbinamento: ideale a fine pasto come digestivo, si accompagna bene alla cioccolata fondente e a frutta secca. Interessante il suo utilizzo per la preparazione di una fonduta indimenticabile.

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: tra quelle coltivate nel mondo, il Sagrantino è una delle varietà più ricche di polifenoli che determinano il carattere ed i profumi del vino, così come di questa grappa estremamente elegante e complessa.

Etichetta: veduta della Tenuta Lungarotti di Montefalco con i vigneti che circondano la cantina. In primo piano il falco, simbolo di questo borgo umbro che fu così chiamato dall'imperatore Federico II di Svevia che qui amava fermarsi per praticare la caccia al falcone.

Formato: 500 ml.