




LUNGAROTTI
RUBESCO RISERVA
VIGNA MONTICCHIO
Torgiano Rosso Riserva DOCG
TENUTA DI TORGIANO

Typologie: Rot von grosser Struktur und Eleganz durch lange Reifung.

Rebsorte: Sangiovese 100%, das in der zweiten Dekade September geerntet wird. Trainingssystem: Doppel-Spornschnur; Pflanzdichte: 4.000/5.000 Pflanzen pro Hektar; durchschnittlicher Ertrag: 50 Doppelzentner pro Hektar.

Weinberg: «Vigna Monticchio» befindet sich auf dem Hügel von Brufa auf 300 m ü. d. M. mit Ausrichtung nach West-Süd-West und hat eine Fläche von 15 ha, von denen nur 10 ha für die Herstellung des Rubesco Riserva «Vigna Monticchio» verwendet wurden.

Boden: der Boden ist lakustrischen Ursprungs und weist eine erhebliche bodenkundliche Variabilität auf: es wechseln sich lehmige und sandige Säume ab, wobei letztere im unteren Teil des Weinbergs häufiger vorkommen.

Vinifizierung: Gärung in rostfreiem Stahl bei kontrollierter Temperatur (26°) mit Mazeration auf den Schalen für 25-28 Tage; Reifung in 50 Hl Fässern und feinkörnigen Eichenbarriques für etwa 12 Monate und 3 Jahre in der Flasche.

Farbe: tiefes Rubinrot mit leichten violetten Reflexen.

Geruch: elegant und komplex, erinnert an Sauerkirsche; zarte Veilchennoten und feine holzige Anklänge (Kakao, Kaffee); würziger Abgang mit Pfeffer und Nelken.

Geschmack: schon im Auftakt ist er tiefgründig, harmonisch und von ausgewogener Struktur; er präsentiert eine komplexe und leicht balsamische Frucht; die Tannintextur ist umhüllend, mit Noten von Lakritz und Marmelade und einem langen Abgang, der eine zarte Mineralität und einen würzigen Nachklang ankündigt.

Alkoholgehalt: 14,50 % Vol.

Servieren bei: 16-18 ° C. In Anbetracht des langen Aufenthalts in der Flasche wird empfohlen, den Wein zu dekantieren, um seine Rundheit und Eleganz voll zur Geltung zu bringen; bei guter Lagerung kann er leicht 50 Jahre überdauern.

Essen- und Wein Paarung: feine internationale Küche, Pfefferfilet mit japanischem Senf, Taube mit schwarzem Trüffel, Ochsenbraten mit Wasabi, Pekingente, Perlhuhn alla Ghiotta (lecker), gereifte Käsesorten.

Fokus: eine besondere Auswahl von Rubesco aus der ersten Ernte von 1964 aus der Vigna Monticchio ist das Aushängeschild von Lungarotti in der Welt. Dieser Wein, der zu den besten italienischen Rotweinen zählt, ist ein tiefgründiger Ausdruck Umbriens, seiner Hügel und seiner Menschen mit einer einzigartigen Balance zwischen Kraft und Eleganz. Er wird nur in den besten Jahrgängen hergestellt.

Kuriosität: Rubesco ist eine Marke von Lungarotti, die vom Lateinischen rubescere, (erröten vor Freude) abgeleitet ist.

Etikett: Flachrelief mit der Darstellung der Weinlese, Detail aus der Fontana Maggiore aus dem 13. Jahrhundert in Perugia, dem schönsten Brunnen auf dem Platz.

Format: 750 ml, 1500 ml, 3000 ml.

Hergestellte Flaschen: 35.000.