




LUNGAROTTI
RUBESCO RISERVA
VIGNA MONTICCHIO
Torgiano Rosso Riserva DOCG 2015
TENUTA DI TORGIANO

Tipologia: rosso di grande struttura ed eleganza da lungo invecchiamento.

Uve: Sangiovese in purezza raccolte nella seconda decade di settembre. Potatura: doppio cordone speronato; densità di impianto: 4.000-5.000 ceppi/ha; resa: 50 q.li/ha.

Vigneto: la "Vigna Monticchio" è situata sulla collina di Brufa a 300 mt s.l.m. con esposizione ad Ovest-Sud Ovest ed ha una superficie di 15 ha di cui solo 10 sono stati utilizzati per produrre il Rubesco Riserva "Vigna Monticchio" 2015.

Terreno: è di origine lacustre e presenta una notevole variabilità pedologica: si stratificano delle frange argillose alternate a frange sabbiose, queste ultime più frequenti nella parte più bassa del vigneto.

15 ha di cui solo 10 sono stati utilizzati per produrre il Rubesco Riserva "Vigna Monticchio" 2015.

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata (26°) con macerazione sulle bucce per 25-28 giorni; affinamento in botti da 50 Hl e in barrique di rovere a grana fine per circa 12 mesi e per 3 anni in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso, con sfumature violacee.

Profumo: elegante e complesso, ricorda la visciola; delicati richiami alla violetta e raffinati sentori boisé (cacao, caffè); finale speziato di pepe e chiodi di garofano.

Gusto: sin dall'attacco è profondo, armonico e ben equilibrato nella struttura; presenta un frutto complesso e leggermente balsamico; la trama del tannino è avvolgente, dai richiami di liquirizia, confettura e un finale lungo che preannuncia una delicata mineralità e una chiusura speziata.

Alcol: 14,50% Vol.

Consumo: servire a 16°-18°C. Data la lunga permanenza in bottiglia si consiglia la decantazione per apprezzare in pieno la rotondità e l'eleganza del vino; se ben conservato, esso ha una vita che può tranquillamente superare i 50 anni.

Abbinamento: piatti di raffinata cucina internazionale, filetto al pepe con senape giapponese, piccione al tartufo nero, arrosto di bue con wasabi, anatra alla pechinese, faraona alla ghiotta, formaggi stagionati.

Focus: selezione particolare del Rubesco proveniente sin dalla sua prima vendemmia nel 1964 da Vigna Monticchio, è il vino bandiera di Lungarotti nel mondo. Considerato tra i migliori rossi italiani, questo vino è una profonda espressione dell'Umbria, delle sue colline, della sua gente con un equilibrio unico tra potenza ed eleganza. E' prodotto solo nelle migliori annate.

Curiosità: Rubesco è un marchio Lungarotti che deriva dal latino rubescere, arrossire (di gioia).

Etichetta: bassorilievo raffigurante la vendemmia, particolare della Fontana Maggiore di Perugia, la più bella fontana di piazza del XIII secolo.

Formato: 750 ml; 1500 ml; 3000ml.

Bottiglie prodotte: 35.000