




LUNGAROTTI
RUBESCO RISERVA
Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG 2015

TENUTA DI TORGIANO

Tipologia: rosso 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.

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.

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

Vinificazione: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 25-28 giorni a temperatura controllata; affinamento in botti e 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 di raffinati sentori boisé (cacao, caffè); finale speziato di pepe e chiodi di garofano.

Gusto: attacco caldo e consistente nella struttura, frutto complesso e leggermente balsamico; acidità viva e piacevolmente fresca, tannino intrigante, finale lungo e dalla chiusura speziata.

Alcol: 14,50%

Consumo: 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. Servire a 16°-18°C (61-64°F) in calice ampio. Poiché il vino ha subito una filtrazione leggera prima dell'imbottigliamento, può presentare dei sedimenti.

Abbinamenti: 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 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.

Curiosità: il nome Rubesco deriva dal latino *rubescere*, arrossire (di gioia).

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

Formato: ml 750; 1,5 lt; 3 lt.

Bottiglie prodotte: 35.000.