




LUNGAROTTI
RUBESCO

Rosso di Torgiano DOC 2018
TENUTA DI TORGIANO

Tipologia: rosso di media struttura.

Uve: Sangiovese e Colorino raccolte tra fine settembre e inizio ottobre. Potatura: cordone speronato doppio; densità di impianto: 4.000-5.000 piante/ha; resa media: 80 q.li/ha.

Terreno: di medio impasto, più sciolto in alta collina, di media profondità è dotato di buona struttura e sottosuolo calcareo.

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata (26°C) con macerazione sulle bucce per 15 giorni, affinato un anno in botte e uno in bottiglia dopo leggera filtrazione.

Colore: rosso rubino profondo con lievi riflessi violacei.

Profumo: delicato e di buona intensità, elegante complessità con richiami al pepe, alla cannella e al tabacco; sottofondo di confettura rossa e violetta.

Gusto: di solida struttura e ottima concentrazione, evolve con fresca acidità; tannini austeri e di buon equilibrio con finale fruttato e appena minerale.

Alcol: 14% Vol.

Consumo: servire a 16°-18°C.

Abbinamento: bistecca alla fiorentina, barbecue con salsa piccante, tagliata di manzo al condimento balsamico e olio extra vergine d'oliva, roastbeef con patate al forno, anguilla in umido, caponata di melanzane, pollo allo spiedo, formaggi leggermente invecchiati (pecorino, parmigiano), lasagna alla bolognese tradizionale, strangozzi con cipolla rossa e guanciale, Köttbullar con salsa di lingonberries. Per il suo corpo moderato è eccellente anche nella preparazione di salse.

Focus: vino perfetto sia per la buona tavola di tutti i giorni che per piatti di alta cucina. DOC fin dal 1968, è il più diffuso nel mondo tra i vini Lungarotti.

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: 375 ml; 750 ml; 1500 ml.

Bottiglie prodotte: 450.000