

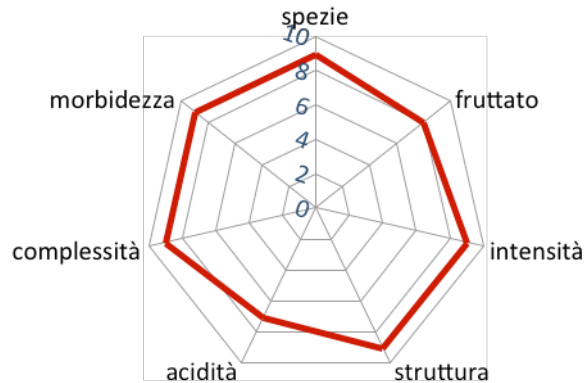


LUNGAROTTI

SAN GIORGIO

Umbria Rosso IGT 2016

TENUTA DI TORGIANO



Tipologia: rosso di grande struttura e da lungo invecchiamento.

Uve: Cabernet Sauvignon e Sangiovese in parti uguali. Doppio cordone speronato; 4.000-5.000 ceppi/ha; resa: 50-60 q.li/ha

Terreno: la vigna del Cabernet Sauvignon ha buona presenza di scheletro su medio impasto ed è tendenzialmente calcarea su sottosuolo tufaceo. Il Sangiovese proviene dalla stessa vigna del Rubesco Riserva, Vigna Monticchio: presenta un terreno con frange argillose alternate nella parte più bassa a frange sabbiose.

Vinificazione: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 25-28 giorni. Seguono 12 mesi in barrique e 1 anno almeno in bottiglia.

Colore: rosso rubino, profondo con sfumature violacee.

Profumo: intenso, complesso ed ampio, rivela frutta rossa e spezie dolci.

Gusto: richiamo al frutto rosso; di grande concentrazione, è armonico, succoso con tannini fitti e caldi; finale molto lungo e gradevolmente fresco.

Alcool: 14,00% Vol.

Consumo: se ben conservato, ha lunga vita; servire a 16°-18°C (61-64°F) in calice ampio.

Abbinamenti: Pappardelle al cinghiale, lepre in salmi, arrosto allo spiedo, formaggi stagionati.

Focus: nato nel 1977, è stato uno dei primi grandi uvaggi di Cabernet Sauvignon e Sangiovese, un vero "Superumbrian" in cui il primo vitigno non copre l'altro, ma ne esalta la personalità.

Curiosità: porta la firma di Giorgio Lungarotti perché, con la sua continua voglia di sperimentare, volle provare questo uvaggio, che nella seconda metà degli anni '70 era ancora inconsueto.

Etichetta: «San Giorgio e il drago», Raffaello Sanzio, Gallerie degli Uffizi, su concessione del Mibac. L'etichetta è un omaggio alla tradizionale festa di San Giorgio a Torgiano dove, ancora oggi, vengono accesi falò propiziatori nelle vigne con i sarmenti della potatura invernale.

Formato: ml 750; ml 1500; ml 3000.

Bottiglie prodotte: 11.000