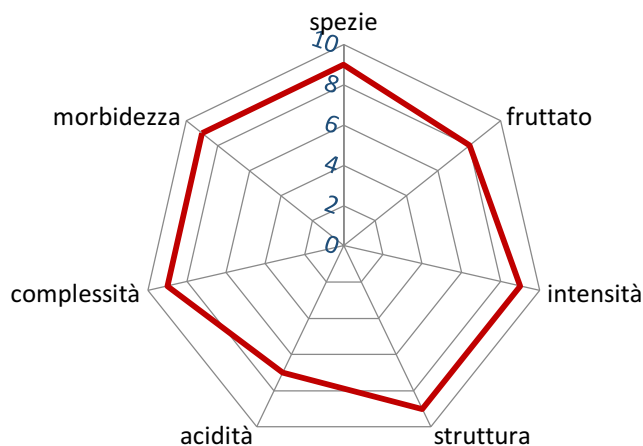





LUNGAROTTI
SAN GIORGIO

Umbria Rosso IGT 2007

TENUTA DI TORGIANO



Tipologia: rosso robusto da lungo invecchiamento.

Uve: Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Canajolo raccolte nella metà di settembre. Doppio cordone speronato; 4.000-5.000 ceppi/ha; resa: ql. 45/ha per il Cabernet Sauvignon e ql. 60/ha per il Sangiovese.

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

Vinificazione: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 25-28 giorni. Seguono 12 mesi in barrique e 6 anni almeno in bottiglia.

Colore: rosso rubino, profondo con intense sfumature violacee.

Profumo: intenso, complesso ed ampio, rivela confettura rossa e spezie dolci; nel finale un gradevole tocco balsamico su un sottofondo mentolato.

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

Consumo: se ben conservato, ha lunga vita; dato il lungo affinamento in bottiglia, se ne consiglia la decantazione. 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: si esalta con arrostiti di carne rossa, stufati e brasati, cacciagione, selvaggina, spezzatini di cinghiale, formaggi piccanti, fonduta.

Focus: è il primo "superumbrian" nel 1977. Si distingue per un Cabernet Sauvignon che non copre il Sangiovese 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 inconsueta.

Etichetta: San Giorgio e il drago, tratto dal famoso dipinto di Raffaello conservato al Louvre, in omaggio alla tradizionale festa di San Giorgio, quando a Torgiano, ancora oggi, vengono accesi falò propiziatori nelle vigne con i sarmenti di potatura invernale.

Formato: ml 750; ml 1500; ml 3000

Bottiglie prodotte: 30.000

Alcool: 14,00% Vol.