




LUNGAROTTI
TORRE DI GIANO
VIGNA IL PINO
Bianco di Torgiano DOC 2018
TENUTA DI TORGIANO

Tipologia: bianco strutturato maturato in legno.

Uve: Vermentino, Grechetto e Trebbiano raccolte a metà settembre. Potatura: doppio Guyot e doppio cordone speronato; densità di impianto: 4.000-5.000 piante/ha; resa media: 60 q.li/ha.

Vigneto: "Il Pino", a mezza collina, a circa 230 m s.l.m. esposto ad Ovest.

Terreno: terreno argilloso, di media profondità e sottosuolo calcareo.

Vinificazione: il 30% del mosto fiore ottenuto da una pressatura soffice, dopo criomacerazione, è fermentato e maturato sulle fecce fini in barrique per 3 mesi a temperatura controllata (21°C); il restante 70% fermenta in acciaio. Dopo l'assemblaggio -che avviene nella primavera successiva alla vendemmia- il vino è imbottigliato ed affinato per 1-2 anni prima di uscire sul mercato.

Colore: giallo paglierino di buona intensità e con brillanti riflessi verdognoli, con il passare degli anni tende al dorato.

Profumo: fruttato (pesca gialla e agrumi) e di buona complessità; finale leggermente floreale con raffinati sentori boisé.

Gusto: morbido di miele di tiglio e dolce di pere e gelsomino, preenta una delicata acidità agrumata e un retrogusto lungo e sapido; fresco e minerale, quasi salino in chiusura.

Alcol: 13% Vol.

Consumo: servire a 12°-14°C. Se ben conservato ha vita molto lunga, non comune per un bianco seppur strutturato.

Abbinamento: è un vino che chiama l'accompagnamento gastronomico: piatti di alta cucina, in particolare pesce e crostacei; è inoltre particolarmente indicato per minestre asciutte ed in brodo, risotti, specialmente se a base di tartufo o funghi, zuppa di cipolla, sfornati di verdure, pasta alla carbonara.

Focus: selezione speciale del Torre di Giano, proveniente dal cru Vigna Il Pino. E' stato uno dei primi bianchi italiani maturati in legno, già negli anni '70, in anteprima sulle mode recenti. Sua caratteristica è la presenza discreta del legno che si limita a sostenere la struttura del vino che ne rende particolarmente piacevole l'abbinamento con il cibo.

Curiosità: Vigna Il Pino prende il suo nome da un grande pino secolare che la sovrastava fino all'estata 2020, indicandone da lontano l'ubicazione.

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

Formato: 750 ml; 1500 ml.

Bottiglie prodotte: 10.000.