

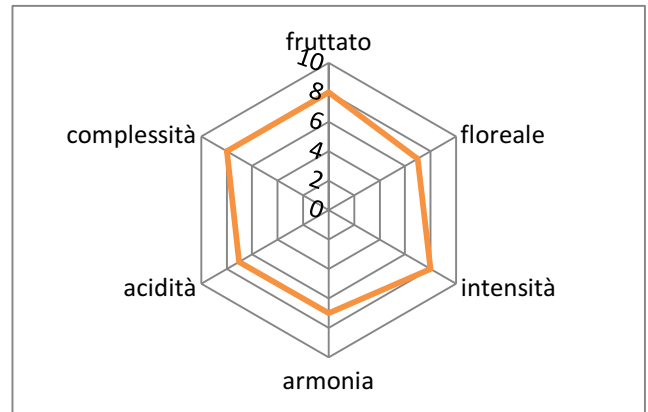


LUNGAROTTI

TORRE DI GIANO

Bianco di Torgiano DOC 2017

TENUTA DI TORGIANO



Tipologia: bianco giovane

Uve: Vermentino, Trebbiano e Grechetto raccolte a inizio settembre. Doppio Guyot; 4.000-5000 ceppi/ha; resa; ql 80/ha in media.

Terreno: argilloso, profondo, dotato di buona capacità idrica e ottima struttura.

Vinificazione: prodotto esclusivamente da mosto fiore, dopo breve criomacerazione è vinificato in acciaio a temperatura controllata. E' conservato sulle fecce fini sino all'imbottigliamento; le basse temperature sono costanti durante tutta la lavorazione e la conservazione.

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Profumo: delicati e persistenti richiami alla frutta bianca (macedonia, pera, pesca) con note agrumate; fragrante e molto fresco nel finale con chiusura mandorlata.

Gusto: asciutto, di buona struttura, ha ingresso elegante evoluzione fresca e fragrante con gradevole nota acidula; mantiene una lunga persistenza fruttata e un finale assai rinfrescante.

Alcol: 12,5 % Vol.

Consumo: è preferibile fresco di uno o due anni; per poter cogliere al meglio gusto e profumi, servire a 12-14°C.

Abbinamenti: eccellente aperitivo in abbinamento con bruschette e crostini, accompagna con eleganza paste con verdure, vellutate con verdure di stagione, pesce e frutti di mare, zuppa di cipolle, formaggi a pasta molle, anche cotti, e norcinerie.

Curiosità: Il nome richiama le origini di Torgiano, testimoniate dalla torre ricostruita su antichi insediamenti romani, un tempo dedicata a Giano, il dio bifronte.

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

Formato: ml 375; ml 750.

Bottiglie prodotte: 300.000.