



LUNGAROTTI

TORRE DI GIANO

Bianco di Torgiano DOC 2025

TENUTA DI TORGIANO

Tipologia: bianco fresco.

Uve: Vermentino, Grechetto e Trebbiano raccolte la prima settimana di settembre. Potatura: doppio Guyot e doppio cordone speronato; densità di impianto: 4.000-5.000 piante/ha; resa media: 70 q.li/ha.

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

Vinificazione: prodotto esclusivamente da mosto fiore ottenuto dalla pressatura soffice delle uve, dopo breve criomacerazione è vinificato in acciaio a temperatura controllata (16°-17°C). E' conservato sulle fecce fini sino all'imbottigliamento; le basse temperature sono costanti durante tutta la lavorazione e lo stoccaggio del prodotto finito fino a quando lascia la cantina.

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 e di buona struttura, ha un attacco elegante, un'evoluzione fresca e fragrante con gradevole nota acidula; mantiene una lunga persistenza fruttata e un finale assai rinfrescante con note agrumate.

Alcol: 12,50% Vol.

Consumo: servire a 12°-14°C per poter cogliere al meglio gusto e profumi.

Abbinamento: eccellente aperitivo in abbinamento con bruschette e crostini, accompagna con eleganza paste con verdure, paste al pesce, vellutate con verdure di stagione, pesce -sia crudo che alla griglia- e frutti di mare, insalate ricche, insalata di polpo e patate, pasta con le sarde, formaggi a pasta molle e norcinerie.

Focus: la prima annata uscita sul mercato di questo vino fu il 1962 e grazie alla sua espressione territoriale valse, insieme al Rubesco come rosso, il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata a Torgiano, la quinta in Italia.

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: 375 ml.; 750 ml.

Bottiglie prodotte: 200.000.