


LUNGAROTTI

VIN SANTO

Torgiano Vin Santo DOC 2010

TENUTA DI TORGIANO



Tipologia: bianco passito da meditazione

Uve: Trebbiano Grechetto; vendemmia a fine settembre in cassette. Doppio guyot 4.500

ceppi/ha; resa: ql. 60/ha

Terreno: di medio impasto, scheletro pressoché assente e argille di media struttura; sottosuolo drenante e mediamente profondo; esposizione in pieno Sud, Sud-Ovest

Appassimento: in fruttai ventilato su stuoie fino a dicembre

Vinificazione: cernita delle uve, pressatura diretta in torchi verticali idraulici; resa del 25%; fermentazione lenta in caratelli di rovere.

Affinamento: 60 mesi in caratelli di rovere, di cui 10% legno nuovo

Colore: bianco ambrato con accesi riflessi dorati

Profumo: intense note aromatiche che ricordano l'albicocca, il fico secco e la confettura bianca; note di miele e fiori gialli nel finale

Gusto: equilibrata concentrazione zuccherina, con acidità lievemente agrumata e intense note fruttate; lunga persistenza nel finale e raffinata dolcezza

Consumo: se ben conservato, ha lunga vita; servire a 16° C in calice di media ampiezza

Alcool: 14,50% Vol.

Abbinamenti: formaggi stagionati, erborinati e foie gras oltre a dolci secchi e crostate

Focus: vino da meditazione dal gusto particolare e di grande tipicità;

Curiosità: il Vin Santo è di antica tradizione in Italia centrale, come è testimoniato nel Museo del Vino a Torgiano, dove una ricca raccolta di ferri da cialda ne racconta l'uso e l'abbinamento con questo particolare dolce biscotto locale.

Etichetta: particolare di ferro da cialda, sec XVI. Museo del Vino-Fondazione Lungarotti, Torgiano.

Formato: ml 375 **Bottiglie prodotte:** 5.600