



  
LUNGAROTTI  
VIN SANTO

Torgiano Vin Santo DOC 2010

TENUTA DI TORGIANO

**Tipologia:** bianco passito da meditazione.

**Uve:** Trebbiano Grechetto vendemmiate a fine settembre in cassette. Potatura: doppio Guyot; densità di impianto: 4.500 piante/ha; resa: 60 q.li/ha.

**Terreno:** di medio impasto, scheletro pressoché assente e argille di media struttura; sottosuolo drenante e profondo.

**Appassimento:** in fruttai ventilato su graticci fino a dicembre.

**Vinificazione:** cernita delle uve, pressatura diretta in torchi verticali idraulici con una resa del 25%; fermentazione lenta in caratelli di rovere; maturazione per 90 mesi in caratelli di rovere, di cui 10% legno nuovo.

**Colore:** 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.

**Alcol:** 14,50% Vol.

**Consumo:** se ben conservato, ha lunga vita; servire a 16° C.

**Abbinamento:** formaggi stagionati, erborinati e foie gras oltre naturalmente a dolci secchi e crostate e strudel di mele.

**Focus:** vino da meditazione della tradizione umbra e toscana, è sempre stato prodotto da chiunque avesse qualche pianta di vite in giardino mettendo ad appassire le uve in soffitta appese ai travetti di legno del tetto o stese su delle stuoie (graticci) di paglia. Nelle nostre campagne il Vin Santo veniva sempre offerto come prezioso dono per l'ospite in visita accompagnato dalla cialda, un dolce e sottile biscotto locale con anice, come è testimoniato dalla ricca raccolta di ferri da cialda ne racconta l'uso nei secoli.

**Curiosità:** il nome Vin Santo deriva dal fatto che dopo un invecchiamento in piccoli caratelli di castagno, il vino veniva tradizionalmente messo in bottiglia prima di Pasqua, durante la Settimana Santa.

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

**Formato:** 375 ml.

**Bottiglie prodotte:** 5.600