




LUNGAROTTI

奥兰特

托尔吉亚诺法定产区霞多丽白葡萄酒

托尔吉亚诺庄园

类型：在木桶中成熟的有结构的白葡萄酒。

葡萄品种：纯正的霞多丽在八月的最后十天采收。修剪；双高登树形；种植密度：5千株/公顷；产量：平均45公担/公顷。

土壤：在布鲁法山的山坡上，中等质地，有相当深的石灰岩层。

酿造：在橡木桶中发酵，在细小的酒槽上停留6个月，并定期分阶段地进行搅桶。随后在瓶中存放几年后再投入市场。

颜色：稻草黄色，具有强烈的金色色调。

香气：宽广，在其复杂的芳香中具有气势，有热带水果、香蕉和鼠尾草的优雅气息；有淡淡的、平衡的黄花的味道。

口感：结构很好，特点是细腻柔和，有活力的酸味，有细腻的果味，余味持久。

酒精度：13 vol

饮用方式：在14°-16°C下饮用。

搭配：适合搭配松露意大利烩饭和铁板烧，海鲜第一道菜和酱鱼或烤鱼，一般的白肉，羊肉，盐渍鲷鱼，中等成熟的奶酪，也适合味道强烈的。

重点：这是一款具有强烈的阳光气质的葡萄酒，它具有意大利中部地区种植的霞多丽所不常有的新鲜感，这是它所产土壤的结果，也是在葡萄园所做的大量工作的结果，在收获时糖分成熟度和葡萄酸度之间达到了完美的平衡，这决定了它的寿命很长。

好奇心：它的第一个年份是1999年，当时它取代了珑阁洛蒂系列中的另一款酒：霞多丽 I Palazzi，这是自1982年以来意大利第一批在木桶中酿造的葡萄酒之一。

酒标：这个名字让人想起拉丁语中黄金（aurum）的意思，以及它在颜色和味道及香气浓度方面的珍贵性。

规格：750毫升；1500毫升。

年产量瓶数：1万瓶。