




LUNGAROTTI
EXTRA-BRUT 60 MESI
Vino Spumante Metodo Classico 2014
TENUTA DI TORGIANO

Tipologia: spumante extra brut dosato da metodo classico; millesimato.

Uve: Chardonnay e Pinot Nero raccolte a fine agosto. Potatura; cordone speronato doppio; densità di impianto: 4.000-5.000 piante/ha; resa: 85 q.li/ha in media.

Vinificazione: tiraggio nella primavera 2015. La spumantizzazione secondo il metodo classico è impostata su tempi molto lunghi: 60 mesi tra presa di spuma, affinamento in bottiglia, remuage a mano su pupitres, sboccatura e successivo riposo prima della commercializzazione. Il dosaggio nel pieno stile extra brut dà pieno risalto ai sentori delle uve frutto di un'attenta selezione.

Dosaggio a sboccatura: 1,5g/litro.

Colore: dorato brillante arricchito da una grana fine persistente di preziose bollicine.

Profumo: intensi e raffinati richiami floreali (biancospino, ginestra, glicine) a cui seguono note di crema pasticcera, mandorla e lieve sentore di burro di arachidi in sottofondo.

Gusto: combina insieme freschezza e maturità, gusto e polpa, carattere ed eleganza. Suadente e dalla fine cremosità, evolve in una gradevole morbidezza e armonica freschezza, con richiami di cedro e canditi nel finale.

Alcol: 12,50% Vol.

Consumo: servire a 10°C. Affronta bene anche qualche anno in bottiglia.

Abbinamento: eccellente a tutto pasto e particolarmente in accompagnamento a primi con frutti di mare, astice al vapore, aragosta alla griglia, blini con salmone affumicato e panna acida, carpaccio di spada, carni bianche.

Curiosità: questo Extra Brut 60 mesi è la naturale continuazione di una storia che inizia a Torgiano alla fine degli anni '70, con le prime prove di spumantizzazione che portarono all'uscita sul mercato del nostro Brut all'inizio del decennio successivo, e che aprì le porte dell'Umbria alla spumantizzazione di vini di qualità.

Formato: 750 ml.

Bottiglie prodotte: 500.