



  
LUNGAROTTI

## LUNGAROTTI BRUT

### Millesimato 60 mesi

Vino spumante Metodo Classico 2018

TENUTA DI TORGIANO

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

**Uve:** Chardonnay e Pinot Nero raccolte a fine agosto. Cordone speronato; resa 85 q.li/ha.

**Vinificazione:** il metodo classico è impostato su tempi lunghi nello stretto rispetto di tutte le regole della spumantizzazione classica, con 60 mesi di presa di spuma e remuage a mano su pupitres per 45 giorni; il vino resta poi in punta 1 mese prima della sboccatura ed altri 3 prima della commercializzazione.

**Colore:** giallo paglierino con perlage a grana molto fine e persistente.

**Profumo:** di elegante complessità, richiama la mandorla, la nocciola e una lieve espressione di crosta di pane; molto intenso dalla chiusura floreale.

**Gusto:** avvolgente, con spuma delicata e di grande persistenza; fruttato e di bella struttura, con acidità fresca e pulita, nel finale lascia un tocco agrumato.

**Consumo:** è preferibile fresco, ma affronta bene anche qualche anno in bottiglia. Servire a 8°-10°C.

**Alcool:** 12,50% Vol.

**Abbinamenti:** ottimo aperitivo, è una scelta estremamente felice anche nel proseguimento a tutto pasto.

**Curiosità:** la scelta attenta di terreni e microclima dove ritrovare le condizioni adatte a produrre uve di buona acidità ha consentito una produzione che eguaglia quella delle zone più note per freschezza ed eleganza.

**Formato:** ml 750;

**Bottiglie prodotte:** 1000.