



LUNGAROTTI

60 个月份超天然干

经典酿造方法起泡葡萄酒

托尔吉亚诺庄园



类型：采用经典方法配制的特级起泡酒；Vintage 年份酒。

葡萄品种：霞多丽和黑皮诺在 8 月底采收。修剪；双高登树形；种植密度：4-5 千株/公顷；产量：平均 85 公担/公顷。

酿造：在 2015 年春二次发酵气泡。根据经典的方法，起泡酒的酿造过程需要很长的时间：从起泡、瓶中陈酿、手工在 A 字形带孔木架上转瓶、卸货和随后的静置到上市，需要 60 个月。全程特制的用量使精心挑选的葡萄的香味得到了充分的突出。

吐泥剂量：1.5 克/升

颜色：灿烂的金色被细密的、持久的珍贵气泡颗粒所丰富。

香气：浓郁而精致的花香（单子山楂、蝶形花、紫藤），随后是奶油冻、杏仁的味道，背景有一丝花生酱的味道。

口感：结合了新鲜度和成熟度，味道和果肉，性格和优雅。它具有说服力和精细的奶油味，演变成一种令人愉快的柔和与和谐清新，余味中还带有雪松和蜜饯的味道。

酒精度：12.5 vol

饮用方式：在 10° C 下饮用。在瓶中存放几年口感也很好。

搭配：在整个用餐过程中，特别是与海鲜第一道菜，蒸龙虾、烤龙虾、烟熏三文鱼和酸奶油的布里尼、剑鱼切片、白肉、意大利面条等搭配，都非常出色。

好奇心：这款 60 个月份超天然干的葡萄酒是一个故事的自然延续，这个故事始于 20 世纪 70 年代末在托尔吉亚诺进行的第一次起泡酒试验，导致我们的起泡酒在下一个十年初投放市场，并为优质葡萄酒的起泡打开了翁布里亚的大门。

规格：750 毫升。

年产量瓶数：1000 瓶。