



LUNGAROTTI  
**珑阁洛蒂天然干**  
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70公担/公顷。

**酿造：**在2018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，在24-30个月的时间里从起泡、瓶中陈酿、手工在A字形带孔木架上转瓶45天。然后，葡萄酒在卸货前的1个月静置在酒尖上，在上市前再静置3个月。

**吐泥剂量：**1.5克/升

**颜色：**稻草黄色，具有非常细密和持久的珍珠层。

**香气：**具有优雅复杂性，让人联想到杏仁、榛子和微微的面包皮的感觉；非常浓郁，有花香的余韵。

**口感：**包裹性强，具有细腻的泡沫和强大的持久性；果味浓郁，结构良好，酸度清新，余味中带有柑橘味。

**酒精度：**12.5 vol

**饮用方式：**在8° C -10° C下饮用。最好是新鲜的，在瓶中存放几年口感也很好。

**搭配：**它是一种极好的开胃酒，可以搭配整顿饭菜，是一个极其令人愉快的选择。混合炸物，盐渍海鲷。

**重点：**每年，霞多丽和黑皮诺的比例根据年份的不同而略有变化。

**好奇心：**黑皮诺在1970年代前半期由乔治-珑阁洛蒂引入翁布里亚，他选择了适合生产起泡酒的品种，因为他想在托尔吉亚诺采用自己的经典方法来生产，他相信该地区的土壤和气候的特殊性可以产生具有良好酸度的葡萄，使其产量在新鲜度和优雅度方面与最知名的地区相当。

**规格：**750毫升；1500毫升。

**年产量瓶数：**3万5千瓶。