




LUNGAROTTI
RUBESCO 62

Rosso di Torgiano DOC 2022
TENUTA DI TORGIANO

Rosso dinamico e contemporaneo che guarda alle origini, a un tempo in cui i vini rossi accompagnavano quotidianamente la tavola tra succosità, facilità di beva e profondità di frutto, raccontando la vita lenta al ritmo delle persone e del convivio.

Uve: Vitigni: Sangiovese dalle zone più alte e storiche dei vigneti da cui Rubesco viene da sempre prodotto. La vendemmia in questa zona della collina è generalmente verso la fine di settembre per permettere al Sangiovese di raggiungere la piena maturazione, mantenendo un equilibrato livello di freschezza.

Terreno: di medio impasto e di media profondità, è dotato di buona struttura e sottosuolo calcareo. Allevamento: Doppio Cordone Speronato. Ceppi/ha: 4500 Resa: 80 qli/ha

In cantina: Un lavoro essenziale per mantenere le caratteristiche del terroir e dell'annata intatte. Rubesco 62 viene vinificato in acciaio con breve macerazione sulle bucce che non supera mai i 20 giorni per poi proseguire con un lieve passaggio in botte di circa 12 mesi.

Nel bicchiere: Espressione emblematica della DOC di Torgiano e dell'unicità del nostro Sangiovese tra freschezza, frutto, profondità, materia e armonici tannini.

Colore: rosso rubino con sfumature violacee.

Profumo: classico ed essenziale; mai banale ruota attorno a sfumature di un di un frutto succoso e fragrante con richiami alla violetta, ciliegia e arancia sanguinella matura

Gusto: il sorso è dinamico, giustamente materico e lungo senza mai ostentare la sua delicata intensità. L'attacco è succoso, evolve su un frutto intenso e voluminoso, in cui i tannini si integrano in una chiusura sapida e un piacevolmente equilibrata.

A tavola: Nel 1962: Terrine di fegato d'oca con pane tostato, Tagliatelle in tortiera con ragù di fegatini, Filetto al forno con verdure di stagione

Nel 2025: Insalata di fagiolina del Trasimeno e "ciccicoli" di Porco Cinturello Orvietano. Cannelloni ripieni di faraona con besciamella al salmi. Maiale Etrusco ai carboni con cipolla rossa di Cannara e portulaca

A casa: Canzone: Pregherò - Adriano Celentano

Film: Fumo di Londra - Alberto Sordi

Curiosità: Rubesco è uno dei primi vini rossi italiani ad avere avuto un nome. Fu Giorgio Lungarotti a chiedere alla moglie Maria Grazia, di trovare il modo di rendere giustizia all'importanza di questo vino. Il nome deriva dal latino rubescere, ovvero arrossire (di gioia), vero e proprio inno al convivio. Rubesco 62, grazie al Sangiovese di cui è frutto, riesce a mostrare maggiormente il lato resiliente e la storicità del territorio. Il numero 62 in etichetta indica il 1962, prima vendemmia ufficiale in cui Rubesco fu prodotto, da lì a poco il leggendario Hugh Johnson scrisse in riferimento a questo vino: "Giorgio Lungarotti ha disegnato l'Umbria sulle mappe del vino mondiali".