




LUNGAROTTI

鲁本斯科

托尔吉亚诺法定产区红葡萄酒

托尔吉亚诺庄园

类型：中度结构的红葡萄酒。

葡萄品种：桑娇维塞和科罗里诺在9月底和10月初之间采收。修剪；双高登树形；种植密度：4-5千株/公顷；产量：平均90公担/公顷。

土壤：中等质地，在高山上比较松散，中等深度有良好的结构和钙质底土。

酿造：在钢桶中发酵，温度控制在26° C，在果皮上浸泡15天，在桶中陈酿一年，轻度过滤后在瓶中陈酿一年。

颜色：深红宝石色，略带紫罗兰色。

香气：细腻，强度好，优雅复杂，有胡椒、肉桂和烟草的味道，有红色果酱和紫罗兰的后味。

口感：坚实的结构和出色的浓度，演变出新鲜的酸度；朴实、平衡的单宁，果味十足，略带矿物味的余味。

酒精度：14 vol

饮用方式：在16°C-18°C下饮用。

搭配：佛罗伦萨牛排、辣酱烧烤、牛肉片、烤牛肉配烤土豆、炖鳗鱼、西西里烩茄子、烤鸡、轻度陈年奶酪（意大利绵羊干酪、帕马森干酪）、传统博洛尼亚千层面、红洋葱和猪脸肉的意大利面、瑞典肉丸配越橘酱、水煮肉。由于其适度的酒体，它在制备酱汁方面也很出色。

重点：可以和日常美食，高级菜肴完美搭配。自1968年以来的法定产区葡萄酒，它是世界上最受欢迎的珑阁洛蒂葡萄酒。

好奇心：鲁本斯科是一个珑阁洛蒂品牌，源自拉丁文rubescere，即脸红（喜悦）。

酒标：标签上有一个描绘葡萄收获的浮雕，这是佩鲁贾的大喷泉上的细节，它是一个13世纪最美丽的广场喷泉。

规格：375毫升；750毫升；1500毫升。

年产量瓶数：55万瓶。