



LUNGAROTTI

鲁本斯科珍藏酒 蒙蒂奇奥葡萄园

托尔吉亚诺原地名控制保证红葡萄酒

托尔吉亚诺庄园

类型：一款结构优良、优雅的红葡萄酒，适合长期陈酿。

葡萄品种：10月初采收的纯正的桑娇维塞。修剪；双高登树形；种植密度：4-5千株/公顷；产量：平均60公担/公顷。

葡萄园：蒙蒂奇奥葡萄园“位于海拔300米的布鲁法山上，呈西-西南走向，面积为15公顷，其中只有10公顷用于生产2016年份的‘蒙蒂奇奥葡萄园’鲁本斯科珍藏酒。

土壤：是湖泊起源的，有相当大的土壤变异性：粘土边缘与沙质边缘交替出现，后者在葡萄园的低处更为常见。

酿造：在不锈钢桶中控制温度（26°）进行发酵，在皮上浸渍25-28天；在5千公升的木桶和细粒橡木桶中陈酿约12个月，在瓶中陈酿3年。

颜色：浓郁的红宝石色，带有紫罗兰色的色调。

香气：优雅而复杂，让人联想到酸樱桃；细腻的紫罗兰和精致的木香（可可、咖啡）；辛辣的胡椒和丁香的余味。

口感：从一开始，它就具有深沉、和谐和平衡的结构；它呈现出复杂和略带香脂的果味；单宁的质地是包罗万象的，有甘草和果酱的暗示，长长的尾声预示着细腻的矿物质和辛辣的结局。

酒精度：14.5 vol

饮用方式：在16°C-18°C下饮用。鉴于该酒在瓶中停留时间较长，建议进行醒酒，以充分欣赏该酒的圆润和优雅；如果储存得好，其寿命可轻松超过50年。

搭配：精致的国际美食，胡椒柳配日本芥末，鸽子配黑松露，烤牛肉配芥末，北京烤鸭，珍珠鸡，烤牛肉，水煮肉，成熟奶酪。

重点：从1964年第一次收获的蒙蒂奇奥葡萄园的鲁本斯科中特别挑选出来的，是珑阁洛蒂在世界上的旗舰酒。这款酒被认为是意大利最好的红葡萄酒之一，它深刻地表达了翁布里亚、它的山丘和它的人民，在力量和优雅之间有一个独特的平衡。它只在最好的年份生产。

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：750毫升；1500毫升；3000毫升。

年产量瓶数：4万瓶。