LUNGAROTTI

圣乔治

翁布里亚地区餐酒红葡萄酒

托尔吉亚诺庄园

类型：结构良好、陈酿时间长的红葡萄酒。

葡萄品种：赤霞珠和桑娇维塞各占一半。双高登树形；4-5千株/公顷；产量：50-60公担/公顷。桑娇维塞是在9月底收获的，赤霞珠是在10月初收获的。

土壤：赤霞珠葡萄园在中等质地和丛生的底土上有良好的骨架。桑娇维塞与鲁本斯科珍藏酒来自同一个葡萄园，即蒙蒂奇奥葡萄园：其土壤中的粘土边缘与下部的沙土边缘交替。

酿造: 在钢桶中发酵，在果皮上浸渍约25-28天。之后是12个月的橡木桶陈酿和至少1年的瓶中陈酿。

颜色: 红宝石色，深沉的紫罗兰色调。

香气: 浓烈、复杂和宽广，显示出红色水果和甜味香料。

口感：浓度很高，和谐而包容，多汁，单宁厚实而温暖，有黑莓果酱和醋栗的味道；余味非常长，令人愉悦。

酒精度：14 vol

饮用方式: 在16°C-18°C下饮用。如果储存得好，它是一种寿命很长的葡萄酒。

搭配：野猪肉馅饼、野兔肉馅饼、烤肉、烤牛肉、成熟奶酪、斯特罗根诺夫牛肉和蔬菜馅饼、酸辣浓汤（肉汤）。

重点：带着乔治—珑阁洛蒂的签名，他在20世纪60年代将赤霞珠引入翁布里亚，并且是意大利第一批将赤霞珠与桑娇维塞一起使用的人，从而产生了这个"超级翁布里亚"，其第一个年份可以追溯到1977年。

好奇心：根据托尔吉亚诺乡下至今仍保留的古老习俗，在圣乔治节前夕，即4月23日晚上，人们用冬季修剪的嫩枝在葡萄园里点燃祭祀篝火。

酒标：图为乌菲齐美术馆保存的拉斐尔的《圣乔治与龙》的手稿。

规格：750毫升；1500毫升；3000毫升。

年产量瓶数: 1万5千瓶。