



LUNGAROTTI

TORRE DI GIANO 62

Bianco di Torgiano DOC 2024

TENUTA DI TORGIANO

Bianco dinamico e contemporaneo che guarda alle origini, a un tempo in cui i vini bianchi giocavano tra facilità di beva, materia e tavola senza mai nascondersi, raccontando la vita lenta al ritmo della natura e delle stagioni.

Uve: Vitigni: Trebbiano e Grechetto dalle zone storiche del vigneto da cui Torre di Giano viene prodotto sin dal 1962. La vendemmia delle varietà bianche tradizionali nella nostra denominazione avviene generalmente nella prima metà settembre, per permettere al Grechetto di esprimere la sua aromaticità e al Trebbiano di mantenere la sua freschezza e facilità di beva.

Terreno: argilloso, profondo, in grado di raccogliere importanti riserve idriche. Allevamento: Doppio Guyot. Ceppi/ha: 4000 Resa: 100-110 qli/ha

In cantina: Un lavoro essenziale per mantenere le caratteristiche del terroir intatte. Torre di Giano 62 è frutto esclusivamente di mosto fiore di Trebbiano e Grechetto, lavorato in assenza di ossigeno per esaltare al massimo le caratteristiche delle uve ed è vinificato in cemento.

Nel bicchiere: Espressione emblematica della DOC Bianco di Torgiano e della grande vocazione del territorio per vini bianchi equilibrati.

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi color scorza di cedro.

Profumo: autentico e diretto, giocato su sfumature di un frutto fresco e fragrante con richiami ritmati ai fiori d'arancio, all'acacia e alla pesca bianca.

Gusto: fresco e di buona struttura, instancabile nell'espressione fruttata e fragrante; elegante il finale con chiusura sapida.

A tavola: Nel 1962: Cocktail di scampi. Vol au vent alla besciamella. Tagliatelle paglia e fieno. Pollo in galantina con patate, carote e zucchine bollite.

Nel 2025: Crostone di pan nociato con fave, pere e pecorino. Strangozzi integrali in brodo di tinca affumicata e battuto di limone. Filetto di trota marinata, erbe di campo e pomodoro dell'orto

A casa: Canzone: Quando, Quando, Quando - Tony Renis

Film: Il Sorpasso - Dino Risi

Curiosità: Il nome di questo vino è strettamente legato a quello del paese di Torgiano. Questo deriva da una torre, presente in epoca romana, dedicata al dio Giano, poi ricostruita in epoca medioevale che oggi ne è il simbolo..

Torre di Giano 62 presenta l'uvaggio tradizionale con cui fu prodotto il primo vino bianco della Lungarotti, Trebbiano e Grechetto, riuscendo così a mostrare le origini della denominazione e di questo vino in chiave contemporanea.

Il 62 richiama proprio l'anno della prima vendemmia in cui il Torre di Giano fu prodotto: il 1962.