




LUNGAROTTI

雅努斯塔

托尔吉亚诺法定产区白葡萄酒

托尔吉亚诺庄园

类型: 年轻的白葡萄酒。

葡萄品种: 维蒙蒂诺、格莱切多和白玉霓在九月的第一个和第二个十天之间收获。修剪：双居由式和双高登式；种植密度：4-5千株/公顷；平均产量：90公担/公顷。

土壤: 粘土质，深层，具有良好的水容量和优秀的结构。

酿造: 完全由软压榨获得的葡萄皮和果肉还没有被彻底压榨的果汁制成，经过短暂的低温腌制后，在控制温度（16° -17° C）的钢桶中进行酿造。在装瓶之前，它一直保存在细小的酒槽中；在整个加工和储存成品的过程中，低温是恒定的，直到它离开酒窖。

颜色: 灿烂的稻草黄色，带有绿色的反光。

香气: 细腻而持久的白色水果（水果沙拉、梨、桃子）和柑橘的味道；芳香和非常新鲜的余味，带有杏仁味。

口感: 干燥，结构良好。它有一个优雅的前味，一个新鲜和芬芳的演变，有一个愉快的酸味；它有一个长的果味持久性和一个非常清爽的柑橘味的后味。

酒精度: 12.5 vol

饮用方式: 在12° C-14° C下饮用以便最好地捕捉味道和香气。

搭配: 作为开胃酒，与烤面包搭配，它可以优雅地与蔬菜意大利面、鱼肉意大利面、季节性蔬菜浓汤、鱼—无论是生的还是烤的—以及海鲜、丰富的沙拉、章鱼和土豆沙拉、沙丁鱼意大利面、软奶酪和猪肉制品搭配。

重点: 这款酒上市的第一个年份是1962年，由于它的地域性表达，它和鲁本斯科一样，为托尔吉亚诺赢得了法定产区葡萄酒的认可，是意大利的第五个。

好奇心: 这个名字让人想起托尔吉亚诺的起源，在古罗马定居点上重建的塔楼就证明了这一点，它曾经供奉着双面神雅努斯。

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。

年产量瓶数: 20万瓶。

