



LUNGAROTTI

雅努斯塔松葡萄园

托尔吉亚诺法定产区白葡萄酒

托尔吉亚诺庄园

类型：在木桶中成熟的有结构的白葡萄酒。

葡萄品种：维蒙蒂诺、格莱切多和白玉霓在九月中旬采收。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：60 公担/公顷。

葡萄园：“松”，半山腰，海拔约 230 米，朝西。

土壤：粘土，中等深度，钙质底土。

酿造：由软压榨获得的葡萄皮和果肉还没有被彻底压榨的果汁的 30%，低温发酵后，在控制温度（21° C）的情况下，在橡木桶中的细小酒槽上发酵和成熟 3 个月；其余 70% 在钢桶中发酵。在混合之后——在收获之后的春天进行——葡萄酒被装入瓶中，并在投入市场之前陈酿 1-2 年。

颜色：稻草黄色，具有良好的强度和明亮的绿色反射，随着时间的推移趋于金色。

香气：果味（黄桃和柑橘类水果）和良好的复杂性；略带花香的后味和精致的木香。

口感：柔和的青柠蜜，甜美的梨子和茉莉花，有细腻的柑橘酸度和悠长的咸味回味；清新的矿物味，余味几乎是咸的。

酒精度：13 vol

饮用方式：在 12°C-14°C

搭配：这是一款需要美食搭配的葡萄酒：高级菜肴，特别是鱼类和贝类；它也特别适合干汤和肉汤，烩饭，特别是与松露或蘑菇，洋葱汤，蔬菜馅饼，培根蛋酱意大利面。

重点：特别挑选的雅努斯塔，来自大师级葡萄园“松”。它是意大利第一批在木桶中成熟的白葡萄酒之一，早在 20 世纪 70 年代，这是近期趋势的预演。它的特点是木头的谨慎存在，只是支持葡萄酒的结构，使其特别适合与食物搭配。

好奇心：松葡萄园的名字来自于一棵数百年历史的大松树，直到 2020 年夏天，这棵松树一直耸立在它的上方，从远处就能看出它的位置。

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；。

年产量瓶数：1 万瓶。