



LUNGAROTTI

圣酒

托尔吉亚诺法定产区圣酒

托尔吉亚诺庄园

类型：冥想之酒白葡萄酒

葡萄品种：白玉霓和格莱切多在九月低采收，装在箱子里。修剪：双居由式；种植密度：4千5百株/公顷；平均产量：60公担/公顷。

土壤：中等质地，几乎没有骨架和中等质地的粘土；底土沥水，深层。

风干：在通风的干燥室中的架子上，直到12月。

酿造：分拣葡萄，在垂直液压机中直接压榨，产量为25%；在橡木桶中缓慢发酵；在橡木桶中熟化90个月，其中10%是新木料。

颜色：琥珀色，带有明亮的金色色调。

香气：浓郁的芳香让人联想到杏子、无花果干和白果酱；余味中带有蜂蜜和黄花的味道。

口感：平衡的糖分浓度，略带柑橘味的酸度和强烈的果香；余味持久，甜味精致。

酒精度：14.5 vol

饮用方式：如果保存得好，它的寿命很长；在16°C下饮用。

搭配：成熟奶酪、蓝纹奶酪和鹅肝，当然还有干甜点和苹果馅饼。

重点：翁布里亚和托斯卡纳传统的冥想酒，一直以来都是由那些在花园里有几棵葡萄树的人生产的，他们把葡萄晒在阁楼上，挂在屋顶的木椽子上，或在草垫上伸长。在我们的乡下，圣酒总是作为珍贵的礼物送给来访的客人，并伴有“薄饼”，一种甜而薄的当地茴香饼干，从丰富的“薄饼”铁器收藏中可以看出几个世纪以来它的用途。

好奇心：圣酒的名字源于这样一个事实，即在小栗木桶中陈酿后，传统上在复活节前，即圣周期间将酒装瓶。

酒标：威化铁的细节展示，16世纪。葡萄酒博物馆，珑阁洛蒂基金会，托尔吉亚诺。

规格：375毫升。

年产量瓶数：5千6百瓶。