



LUNGAROTTI

Le nostre Riserve

TORGIANO, NEL CUORE DELL'UMBRIA - TORGIANO, THE "HEART" OF UMBRIA

Dire Lungarotti è dire Torgiano, il territorio che ha reso famosa l'Umbria del vino. Fondata da Giorgio Lungarotti agli inizi degli anni 60, l'azienda è ora diretta dalle sorelle Chiara e Teresa. Il loro impegno e l'apertura all'innovazione che le contraddistingue hanno apportato un forte slancio all'azienda, rafforzando l'esempio concreto di positività familiare costruito a garanzia non solo del presente ma anche del futuro.

Lungarotti is synonymous with Torgiano, the region which gave the famous Umbrian wine. Founded by Giorgio Lungarotti in the early '60s, the company is now run by the sisters Chiara and Teresa. Their commitment and openness to innovation that have infused a strong impetus to the company, reinforcing the concrete example of family stewardship as a guarantee not only of the present but also the future.

LA FAMIGLIA LUNGAROTTI - THE LUNGAROTTI FAMILY

L'azienda mantiene una forte impronta familiare basata sul rispetto dei valori che uniscono tradizione, storia e territorio. L'organico di cento persone forma una squadra giovane, ricca di entusiasmo condiviso e consapevole dell'importanza di assicurare livelli di eccellenza fin nei minimi dettagli, nei vigneti come in cantina, nell'attenzione alla salvaguardia dell'ambiente come nell'accoglienza dei visitatori.

Lungarotti maintains a strong family imprint characterized by respect for the values and traditions, history and territory. Over one hundred people create a young team, full of enthusiasm and aware of the importance of ensuring high levels of excellence in every detail, in the vineyards and in the cellar, in attention to the protection of the environment as in welcoming visitors.



LA VIGNA - THE VINEYARD

Nei 250 ettari a vigneto si adottano tecniche colturali innovative, improntate alla sostenibilità e al rispetto dell'ambiente. Grande importanza è data alle operazioni di potatura verde che vengono eseguite nel periodo primaverile-estivo. Il momento della raccolta delle uve rappresenta una scelta determinante per la qualità del futuro vino e deve essere individuato con massima attenzione.

In our 250 hectares of vineyards we adopt innovative cultivation techniques, based on sustainability and respect for the environment. Great importance is given to the green pruning operations that are performed during the spring-summer period. The moment of grape harvesting is a decisive choice for the quality of the future wine and must be identified with the utmost care.

LA CANTINA - THE WINERY

A Torgiano un percorso suggestivo, lungo il quale sono scanditi i nomi dei vini che qui hanno fatto la storia. Percorrendolo, si giunge al "caveau", l'archivio storico, orgoglio dell'azienda, dove sono custodite le vecchie annate del Rubesco Riserva, il nostro vino bandiera, e delle altre riserve della tenuta. A Montefalco la cantina è ricavata in una villa dalle architetture antiche, e spazia su un panorama a 360°, circondata da vigneti. Un piccolo gioiello di logistica nella parte tecnica dove la vinificazione è impostata per gravità.

In Torgiano an evocative path, along the names of the wines that have made history of Lungarotti and the region. Following it, you reach the "caveau", the historical archive where the old vintages of the Rubesco Riserva, our flag wine, and the other reserves of the estate are kept. In Montefalco the winery is housed in a villa from the ancient architectures, and allows a 360-degree panorama, surrounded by vineyards. A little jewel of logistics in which the wine is made using the force of gravity.





TRA VINO E CULTURA - WINE & CULTURE

La cultura è propellente e parte integrante dell'azienda Lungarotti fin dagli anni 60, quando alla determinazione di Giorgio Lungarotti di far crescere in termini qualitativi e di immagine una realtà produttiva già largamente nota, si sono aggiunti gli interessi culturali di Maria Grazia Marchetti Lungarotti, storica dell'arte e archivistica. Insieme hanno dato vita ad un progetto lungimirante: la nascita di un Museo del Vino, oggi considerato unico in Italia e nel mondo. Al progetto iniziale del MUVIT (1974) si aggiunge, nel 2000, la nascita del MOO (museo dell'Olio e dell'Olio).

Culture is a propellant and an integral part of the Lungarotti company since the 60s, when Giorgio Lungarotti's determination to grow in terms of quality and image a well-known production reality, have added the cultural interests of Maria Grazia Marchetti Lungarotti, art historian and archivist. Together they gave life to a farsighted project: the birth of a Wine Museum, today considered unique in Italy and in the world. The initial project of the MUVIT Wine Museum (1974) is followed by the MOO Olive Oil Museum, established in 2000.

ENOTURISMO - WINE TOURISM

Terra e vino, natura e arte, storia dell'uomo e culto dell'accoglienza. È stato realizzato un sistema integrato tra filiera vitivinicola e strutture ricettive ad elevati standard qualitativi. Attività articolate sinergicamente tra di loro che esprimono un profondo legame con il territorio, nonché il dinamismo nel valorizzarlo, nel rispetto delle tradizioni ma con apertura al futuro. Vi aspettiamo a Torgiano e Montefalco per visitare le nostre cantine, dagli impianti produttivi e alle grotte di maturazione e di invecchiamento per finire con la degustazione dei nostri vini.

Wine, nature and art, human history and cult of hospitality. We have created an integrated system of wine production and accommodation facilities with high quality standards. Synergistic activities that express a deep connection with the territory, as well as the dynamism in enhancing it, respecting traditions but with openness to the future. In Torgiano and Montefalco it is possible to visit our wineries and vineyards and enjoying a special tasting of our wines.

SOSTENIBILITÀ

Da sempre all'avanguardia sul fronte del rispetto dell'ambiente, sin dagli inizi degli anni '90 Lungarotti coltiva i propri vigneti all'insegna della sostenibilità. Tutte le scelte colturali sono fatte per ottenere uve di ottima qualità nel massimo rispetto della vite, della biodiversità del suolo e di quella dell'ambiente che circonda i vigneti. Molti sono i progetti di ricerca intrapresi in questa direzione, sia in vigna che in cantina. Dopo la certificazione biologica della Tenuta di Montefalco nel 2014, dalla fine del 2018 l'azienda ha ottenuto la certificazione V.I.V.A., riconoscimento importante di tutto quanto fatto all'insegna della sostenibilità:

IN VIGNA

- Monitoraggio climatico dall'inizio degli anni '90 con capannine meteo a Torgiano e a Montefalco.
- Controllo meccanico delle malerbe durante la stagione vegetativa.
- Gestione delle risorse idriche: utilizzo nel suolo di sensori che misurano e verificano la disponibilità idrica del terreno al fine di ottimizzare la pratica dell'irrigazione di soccorso per le uve bianche.
- Utilizzo di sensori che misurano la capacità di scambio cationico del terreno al fine di ottimizzare la concimazione.
- Concimazione organica: sovescio e letame di chianina, da allevamento biologico ad alimentazione controllata vicino a Torgiano.
- Produzione energia rinnovabile dai residui di potatura della vite, attraverso un impianto a biomasse in funzione dal 2008.

SUSTAINABILITY

Always at the forefront in terms of respect for the environment, since the early 90s Lungarotti has cultivated its vineyards in the name of sustainability. All the choices are made to obtain high quality grapes with maximum respect for the vine, the biodiversity of the soil and the environment surrounding the vineyards. There are many research projects done in this direction, both in the vineyard and in the cellar. After the organic certification of the Tenuta di Montefalco in 2014, from the end of 2018 the company has obtained the V.I.V.A. certification, an important recognition of everything done for sustainability.



IN CANTINA

- Acqua a diverse temperature proveniente dall'impianto a biomasse per il lavaggio delle attrezzature e il condizionamento degli ambienti
- Utilizzo di un sistema di pressatura in atmosfera inerte attraverso il recupero dell'anidride carbonica utilizzata per raffreddare le uve diraspate.
- Utilizzo di un filtro a membrana in sostituzione del vecchio filtro a farina fossile, con conseguente completa eliminazione della farina fossile e residui pari a zero. Il tutto all'insegna di una maggiore sicurezza per gli operatori.
- Recupero dell'acqua refrigerata per raffreddarla nuovamente.
- Piccoli atti di sostenibilità quotidiana (uso di luci a basso consumo e temporizzate, riciclo carta, cartone, vetro, ecc.).

IN THE VINEYARDS

- Climate monitoring since the beginning of the 90s with weather stations in Torgiano and Montefalco.
- Mechanical control of weeds during the vegetative season.
- Management of water resources: use in the soil of sensors that measure and verify the water availability of the soil in order to optimize the practice of emergency irrigation for white grapes.
- Use of sensors that measure the cation exchange capacity of the soil in order to optimize fertilization.
- Organic fertilization: green manure and chianina manure, from biological breeding with controlled feeding near Torgiano.
- Renewable energy production from screw pruning residues, through a biomass boiler in operation since 2008.

AT THE WINERY

- Water at different temperatures coming from the biomass plant for the washing of equipment and the conditioning of offices.
- Use of a pressing system in inert atmosphere by recovering the carbon dioxide used to cool the destemmed grapes.
- Use of a membrane filter to replace the old fossil flour filter, with the consequent complete elimination of fossil flour and zero residues. Greater safety for workers.
- Recovery of chilled water to cool it again.
- Small acts of daily sustainability (use of low-consumption and timed lights, paper recycling, cardboard, glass, etc.).





TENUTA DI TORGIANO



RUBESCO RISERVA VIGNA MONTICCHIO

UVE VARIETALS: Sangiovese

PRIMA ANNATA FIRST VINTAGE: 1964

AREA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA: Torgiano, Vigna Monticchio

VENDEMMIA HARVEST: fine settembre late September

VIGNETO VINEYARDS: 300-350 mt. Caratterizzata da un terreno di origine lacustre, ma con notevole variabilità pedologica: si stratificano delle frange argilose alternate a frange sabbiose, queste ultime più frequenti nella parte più bassa del vigneto.

300-350 mt. on the sea level. The land is of lacustrine origin and has a significant variety of soils: layers of clay fringes alternate with sandy layers, the latter being more frequent at mid - and lower-hill.

ALLEVAMENTO PRUNING SYSTEM: Cordone speronato doppio
Double spurred cordon

ESPOSIZIONE EXPOSURE: Ovest West

DENSITÀ DENSITY: 4000-5000 piante per ettaro Vines per Hectar

RESA YIELD: 50 q.li per ettaro 5 tonnes per hectar

VINIFICAZIONE VINIFICATION: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 25-28 giorni; affinamento in botti e barrique di rovere a grana fine per circa 12 mesi e per 5 anni in bottiglia. Fermentation in stainless steel with 25-28 days of maceration on skins; wood aging in fine-grained oak barriques and barrels for about 12 months followed by 5 years aging in bottle.

ABBINAMENTI FOOD AFFINITIES: piatti di raffinata cucina internazionale, filetto al pepe con senape giapponese, piccione al tartufo nero, arrosto di bue con wasabi, anatra alla pechinese, faraona alla ghiotta, formaggi stagionati. Dishes of refined international cuisine, fillet with pepper and Japanese mustard, squab with black truffles, roast beef with wasabi, Peking duck, guinea hen "alla ghiotta", aged cheeses.

Formato/format: 750, 1500, 3000 ml.





TORRE DI GIANO VIGNA IL PINO

UVE VARIETALS: Trebbiano, Grechetto, Vermentino

PRIMA ANNATA FIRST VINTAGE: 1970

AREA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA: Torgiano, Vigna il Pino

VENDEMMIA HARVEST: settembre September

VIGNETO VINEYARDS: 300 mt. la vigna si trova nella parte medio-alta della collina di Brufa, con terreno argilloso, di media profondità e sottosuolo calcareo. 300 mt. on the sea level. the vineyard is located in the mid-section of the Brufa hillside with clayey soil, medium depth and limestone subsoil.

ALLEVAMENTO PRUNING SYSTEM: doppio Guyot Double Guyot

ESPOSIZIONE EXPOSURE: Ovest West

DENSITÀ DENSITY: 4000-5000 piante per ettaro Vines per Hectar

RESA YELD: 70 q.li per ettaro 7 tonnes per hectar

VINIFICAZIONE VINIFICATION: dopo criomacerazione, il 30% è fermentato e maturato su fecce in barrique per 3 mesi; il restante 70% fermenta in acciaio; l'assemblato viene poi affinato in legno fino alla primavera successiva. Immeso sul mercato acirca 1 anno dalla vendemmia. After cryomaceration, 30% is fermented and aged on the lees in barrique for 3 months; the remaining 70% is fermented in stainless steel; after 4-6 months the blend is then barrel aged until the following spring. It is bottle-refined for about 3 years before release on the market.

ABBINAMENTI FOOD AFFINITIES: piatti di alta cucina, in particolare pesce e crostacei; è inoltre particolarmente indicato per minestre asciutte ed in brodo, risotti, specialmente se a base di tartufo, sformati di verdure, carni bianche in genere. Dishes of haute cuisine, particularly fish and seafood (lobster salad or grilled scampi, sea bass in a salt crust); it is also particularly indicated for cappelletti in broth, risotto - especially if truffle-based - white meats in general (grilled chicken skewers)

Formato/format: 750, 1500 ml.





TENUTA DI TORGIANO



SAN GIORGIO

UVE VARIETALS: Cabernet Sauvignon, Sangiovese

PRIMA ANNATA FIRST VINTAGE: 1977

AREA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA: Torgiano, collina di Brufa

VENDEMMIA HARVEST: fine settembre late September

VIGNETO VINEYARDS: 300-350 mt. : la vigna del Cabernet Sauvignon ha buona presenza di scheletro su medio impasto ed è tendenzialmente calcarea su sottosuolo tufaceo. Il Sangiovese proviene da Monticchio, che presenta un terreno con frange argillose alternate nella parte più bassa a frange sabbiose. 300-350 mt. the Cabernet Sauvignon vineyard has pebbles with a medium mix and tends towards limestone on a tufa subsoil; the Sangiovese is from the Monticchio vineyard, with is clay layers alternating with sandy fringes in the lower part of the hillside.

ALLEVAMENTO PRUNING SYSTEM: Cordone speronato doppio
Double spurred cordon

ESPOSIZIONE EXPOSURE: Ovest West

DENSITÀ DENSITY: 4000-5000 piante per ettaro Vines per Hectar

RESA YELD: 50 q.li per ettaro 5 tonnes per hectar

VINIFICAZIONE VINIFICATION: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 25-28 giorni. Seguono 12 mesi in barrique e 1 anno almeno in bottiglia.

Fermentation in stainless steel with 25-28 days of maceration on skins; wood aging in fine-grained oak barriques for about 12 months followed by 1 year aging in bottle.

ABBINAMENTI FOOD AFFINITIES: Pappardelle al cinghiale, lepre in salmi, arrosto allo spiedo, formaggi stagionati.
Pappardelle pasta with wild boar sauce, salmi of hare, roasted meat on skewers, aged cheeses.

Formato/format: 750, 1500, 3000 ml.





AURENTE

UVE VARIETALS: Chardonnay

PRIMA ANNATA FIRST VINTAGE: 1999

AREA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA: Torgiano

VENDEMMIA HARVEST: inizio settembre *First week of September*

VIGNETO VINEYARDS: di media collina tendenzialmente sciolto, sabbioso su strati calcarei piuttosto profondi. *mid-hill vineyards, quite loose; sandy on rather deep layers of limestone.*

ALLEVAMENTO PRUNING SYSTEM: doppio Guyot *Double Guyot*

ESPOSIZIONE EXPOSURE: Ovest West

DENSITÀ DENSITY: 4000-5000 piante per ettaro *Vines per Hectar*

RESA YELD: 70 q.li per ettaro *7 tonnes per hectar*

VINIFICAZIONE VINIFICATION: fermentazione in barrique dove resta 6 mesi su fecce con batonnage periodico a scalare. Seguono un paio di anni in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. *Fermentation in barriques, after which it remains in barrique on the lees for 6 months. Periodical "batonnage". It is then aged a couple of years in bottle before release.*

ABBINAMENTI FOOD AFFINITIES: ottimo con risotti mantecati o al tartufo, pesci in salsa o arrosto, carni bianche in genere, agnello in fricasea, formaggi di media stagionatura dal sapore anche intenso. *Excellent with creamed or truffle risotto, fish either roasted or with sauces, white meats in general, fricasseed lamb, and medium-aged cheeses.*

Formato/format: 750, 1500 ml.





TENUTA DI MONTEFALCO



SAGRANTINO

UVE VARIETALS: Sagrantino

PRIMA ANNATA FIRST VINTAGE: 2003

AREA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA: Turrata di Montefalco, tenuta a regime biologico. *Turrata di Montefalco, organic production Estate*

VENDEMMIA HARVEST: ottobre *October*

VIGNETO VINEYARDS: 350-400 mt. sciolto con tessitura sabbiosa-argillosa, poco profondo e con sottosuolo calcareo. *350-400 mt. on the sea level. Loose with sandy-clayey texture, limestone subsoil and not very deep.*

ALLEVAMENTO PRUNING SYSTEM: Cordone speronato doppio
Double spurred cordon

ESPOSIZIONE EXPOSURE: Sud-Ovest *South-West*

DENSITÀ DENSITY: 5000 piante per ettaro *Vines per Hectar*

RESA YELD: 55 q.li per ettaro *5,5 tonnes per hectar*

VINIFICAZIONE VINIFICATION: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 28 giorni. Maturazione in barrique per 12 mesi. Leggera filtrazione e sosta di 2 anni in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. *Stainless steel fermentation with skin maceration for 28 days. Wood aging for 12 months in barrique. Light filtering and 2 years in bottle before release.*

ABBINAMENTI FOOD AFFINITIES: si esalta con arrostiti di carne rossa, maialino, cacciagione e selvaggina alla ghiotta, fagiano in salmi e spezzatino di capriolo, formaggi piccanti e palombacci all'umbra. *Perfect match with red meat roasts, suckling pig, game, dishes "alla ghiotta" guinea-hen in civet, stewed venison, sharp cheeses, Umbrian-style squab.*

Formato/format: 750, 1500 ml. 



EXTRA-BRUT MILLESIMATO 60 MESI

UVE VARIETALS: Chardonnay, Pinot Nero

PRIMA ANNATA FIRST VINTAGE: 2014

AREA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA: Torgiano

VENDEMMIA HARVEST: agosto August

VIGNETO VINEYARDS: terreno di origine lacustre a frange sabbiose. *The land is of lacustrine origin with sandy layers.*

ALLEVAMENTO PRUNING SYSTEM: doppio Guyot *Double Guyot*

ESPOSIZIONE EXPOSURE: Ovest West

DENSITÀ DENSITY: 4000-5000 piante per ettaro *Vines per Hectar*

RESA YELD: 85 q.li per ettaro *8,5 tonnes per hectar*

VINIFICAZIONE VINIFICATION: la spumantizzazione secondo il metodo classico è impostata su tempi molto lunghi: 60 mesi tra presa di spuma, affinamento in bottiglia, remuage a mano su pupitres, sboccatura e successivo riposo prima della commercializzazione. Il dosaggio nel pieno stile extra brut dà pieno risalto a quanto prodotto in vigna. *the classical method requires many months: 60 months between second fermentation and refining in bottle, manual shaking on pupitres, disgorgement and a further aging before release. The dosage in true extra-brut style fully enhances what the vineyard has produced.*

ABBINAMENTI FOOD AFFINITIES: eccellente a tutto pasto e particolarmente in accompagnamento alle specialità della norcineria umbra, primi con frutti di mare, pesci, tacchino, arista di maiale al forno. *excellent for accompanying an entire meal and particularly when paired with Umbrian charcuterie specialities, pasta dishes with seafood, fish, turkey, roast pork loin.*

Formato/format: 750 ml. 





BRUT MILLESIMATO

UVE VARIETALS: Chardonnay, Pinot Nero

PRIMA ANNATA FIRST VINTAGE: 1982

AREA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA: Torgiano

VENDEMMIA HARVEST: agosto August

VIGNETO VINEYARDS: terreno di origine lacustre a frange sabbiose. *The land is of lacustrine origin with sandy layers.*

ALLEVAMENTO PRUNING SYSTEM: doppio Guyot Double Guyot

ESPOSIZIONE EXPOSURE: Ovest West

DENSITÀ DENSITY: 4000-5000 piante per ettaro *Vines per Hectar*

RESA YELD: 85 q.li per ettaro *8,5 tonnes per hectar*

VINIFICAZIONE VINIFICATION: il metodo classico è impostato su tempi lunghi nello stretto rispetto di tutte le regole della spumantizzazione classica, con 24-30 mesi di presa di spuma e remuage a mano su pupitres per 45 giorni; il vino resta poi in punta 1 mese prima della sboccatura ed altri 3 prima della commercializzazione. *The classical method requires many months and strictly follows the rules of classical spumante production, with 24-30 months of bottle fermentation and manual shaking on pupitres for 45 days; the wine then remains 1 month neck-down before disgorgement and a further 3 months aging before release.*

ABBINAMENTI FOOD AFFINITIES: ottimo aperitivo, è una scelta estremamente felice anche nel proseguimento a tutto pasto. *An excellent aperitif, it can also be a unique choice for an entire meal.*

Formato/format: 750, 1500 ml.





TENUTA DI TORGIANO



BRUT ROSÉ

UVE VARIETALS: Sangiovese, Pinot Grigio

PRIMA ANNATA FIRST VINTAGE: 2012

AREA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA: Torgiano

VENDEMMIA HARVEST: agosto (Pinot Grigio) settembre (Sangiovese)
August (Pinot Grigio) September (Sangiovese)

VIGNETO VINEYARDS: terreno di origine lacustre a frange sabbiose. *The land is of lacustrine origin with sandy layers.*

ALLEVAMENTO PRUNING SYSTEM: doppio cordone speronato *Double spurred cordon*

ESPOSIZIONE EXPOSURE: Ovest West

DENSITÀ DENSITY: 4000-5000 piante per ettaro *Vines per Hectar*

RESA YELD: 80 q.li per ettaro *8 tonnes per hectar*

VINIFICAZIONE VINIFICATION: il metodo classico è impostato nello stretto rispetto di tutte le regole della spumantizzazione classica, con 9 mesi di presa di spuma e remuage a mano su pupitres per 45 giorni; il vino resta poi in punta 1 mese prima della sboccatura ed altri 3 prima della commercializzazione. *The classical method requires many months and strictly follows the rules of classical spumante production, with 9 months of bottle fermentation and manual shaking on pupitres for 45 days; the wine then remains 1 month neck-down before disgorgement and a further 3 months aging before release.*

ABBINAMENTI FOOD AFFINITIES: ottimo aperitivo, è una scelta estremamente felice anche nel proseguimento a tutto pasto. *An excellent aperitif, it can also be a unique choice for an entire meal.*



Formato/format: 750, 1500 ml. 



TENUTA DI TORGIANO



VIN SANTO

UVE VARIETALS: Trebbiano, Grechetto

PRIMA ANNATA FIRST VINTAGE: 1964

AREA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA: Torgiano

VENDEMMIA HARVEST: fine settembre late September

VIGNETO VINEYARDS: di medio impasto, scheletro pressoché assente e argille di media struttura; sottosuolo drenante e mediamente profondo. *Medium mixture with few stones and medium structured clays. Subsoil with drainage and medium depth.*

ALLEVAMENTO PRUNING SYSTEM: Doppio Guyot Double Guyot

ESPOSIZIONE EXPOSURE: Sud, Sud-Ovest South South-West

DENSITÀ DENSITY: 4000-5000 piante per ettaro *Vines per Hectar*

RESA YELD: 80 q.li per ettaro *8 tonnes per hectar*

APPASSIMENTO DRYING: in fruttai ventilato su stuoie per tre mesi. *Dried on rack in ventilated fruit cellar for three months*

VINIFICAZIONE VINIFICATION: cernita delle uve, pressatura diretta in torchi verticali idraulici; resa del 25%; fermentazione lenta in barrique. Affinamento di 30 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri, di cui 10% legno nuovo. *Selection of the grapes, direct pressing in vertical hydraulic presses; 25% yield; slow fermentation in barrique. Aged for 30 months in 225-liter French oak barrels, 10% of which is new wood.*

ABBINAMENTI FOOD AFFINITIES: formaggi stagionati, erborinati e foie gras oltre a dolci secchi e crostate. *Aged and blue cheeses, foie gras as well as pastries and pies.*

Formato/format: 375 ml. 



SAGRANTINO PASSITO

UVE VARIETALS: Sagrantino

PRIMA ANNATA FIRST VINTAGE: 2007

AREA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA: Turrta di Montefalco, tenuta a regime biologico. *Turrta di Montefalco, organic production Estate*

VENDEMMIA HARVEST: metà ottobre *mid-October*

VIGNETO VINEYARDS: 350-400 mt. sciolto con tessitura sabbiosa-argillosa, poco profondo e con sottosuolo calcareo. *350-400 mt. on the sea level. Loose with sandy-clayey texture, limestone subsoil and not very deep.*

ALLEVAMENTO PRUNING SYSTEM: Cordone speronato doppio
Double spurred cordon

ESPOSIZIONE EXPOSURE: Sud-Ovest *South-West*

DENSITÀ DENSITY: 5000 piante per ettaro *Vines per Hectar*

RESA YELD: 40 q.li per ettaro *4 tonnes per hectar*

APPASSIMENTO DRYING: parziale disidratazione in pianta e successivo appassimento su graticci per 2 mesi. *Partial drying on the vine and subsequent drying on racks for 2 months.*

VINIFICAZIONE VINIFICATION: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 14 giorni; affinamento in barrique per 36 mesi e 6 in bottiglia. *stainless steel fermentation with 14 days of skin maceration; barrique aging for 36 months and bottle aging for 6 months.*

ABBINAMENTI FOOD AFFINITIES: budino di cioccolato, torta di cioccolato con marmellata di ciliegie, formaggi stagionati così come dolci secchi e crostate di marmellata di frutta rossa, in particolare di more, dolci al cioccolato al cucchiaino secchi, cioccolato "crudo" fondente. *Chocolate pudding, chocolate cake with cherry jam, aged cheeses, pastries, pies with red-fruit jam, especially blackberry; chocolate desserts, raw dark chocolate.*

Formato/format: 375 ml. 



I FORMATI SPECIALI

Tutte le nostre riserve sono disponibili nel formato da 1500 ml. Il Rubesco Riserva Vigna Monticchio e il San Giorgio anche nella speciale versione da 3000 ml.

OTHER FORMATS

All our reserves are available in 1500ml format. The Rubesco registers Vigna Monticchio and the San Giorgio also in the special 3000 ml version.





LUNGAROTTI