

TENUTA DI TORGIANO



TORRE DI GIANO
VIGNA IL PINO
Bianco di Torgiano DOC

Bianco di ampia struttura
White with ample structure
Uve/Grapes
Trebiano
Grechetto

Vinificazione/Vinification
Crimacerazione in acciaio
Fermentazione: barrique (30%) e acciaio (70%)
Affinamento: 3 mesi in barrique e 6 in bottiglia
Cryomaceration in stainless steel
Fermentation: in barrique (30%) and stainless steel (70%). Aged 3 months in barrique and 6 months in bottle

Servizio/Serving
12-14°C / 54-57°F

Formato/Format
ml 750; ml 1500



RUBESCO RISERVA
VIGNA MONTICCHIO
Torgiano Rosso Riserva DOCG

Rosso di ampia struttura
Red with ample structure
Uve/Grapes
Sangiovese
Canaiole

Vinificazione/Vinification
Crimacerazione e macerazione in acciaio
Affinamento: 1 anno in barrique e oltre 3 in bottiglia
Stainless steel fermented and macerated
Aged 1 year in barrique and over 3 years in bottle

Servizio/Serving
16-18°C / 61-64°F

Formato/Format
ml 750; ml 1500; ml 3000



AURENTE
Umbria IGT Chardonnay

Bianco di ampia struttura
White with ample structure
Uve/Grapes
Chardonnay
Grechetto

Vinificazione/Vinification
Crimacerazione e macerazione in acciaio
Affinamento: 1 anno in barrique e oltre 3 in bottiglia
Cryomaceration in stainless steel; fermentation in barrique
Aged 6 months on lees in barrique with batonnage and 8 months in bottle

Servizio/Serving
12-14°C / 54-57°F

Formato/Format
ml 750; ml 1500



SAN GIORGIO
Umbria IGT Rosso

Rosso di struttura robusta
Red with robust structure
Uve/Grapes
Cabernet Sauvignon
Sangiovese Canaiolo

Vinificazione/Vinification
Crimacerazione e macerazione in acciaio
Affinamento: 1 anno in barrique e oltre 3 in bottiglia
Stainless steel fermented and macerated
Aged 1 year in barrique and over 3 years in bottle

Servizio/Serving
16-18°C / 61-64°F

Formato/Format
ml 750; ml 1500; ml 3000



TORRE DI GIANO
Umbria IGT Bianco

Bianco giovane
Young white
Uve/Grapes
Trebiano
Grechetto

Vinificazione/Vinification
Fermentazione e macerazione in acciaio
Affinamento: 3 mesi in barrique
Cryomaceration and fermentation in stainless steel

Servizio/Serving
12°C / 54°F

Formato/Format
ml 375; ml 750



RUBESCO
Rosso di Torgiano DOC

Rosso di media corposità
Medium-bodied red
Uve/Grapes
Sangiovese
Colorino Canaiolo

Vinificazione/Vinification
Fermentazione e macerazione in acciaio
Affinamento: 1 anno in botte e 1 in bottiglia
Stainless steel fermented and macerated
Aged 1 year in casks and 1 in bottle

Servizio/Serving
16°C / 61°F

Formato/Format
ml 375; ml 750; ml 1500



VIN SANTO
Torgiano Vin Santo Doc

Bianco passito
White passito wine
Uve/Grapes
Trebiano
Grechetto

Vinificazione/Vinification
Uve passite per 3 mesi
Fermentazione lenta in barrique; affinamento 30 mesi in barrique
Grapes naturally dried for 3 months
Slow fermented in barrique
Aged 30 months in barrique and about 6 in bottle

Servizio/Serving
16°C / 61°F

Formato/Format
ml 375



BRUT MILLESIMATO
VSQ -Metodo Classico

Dosato. Millesimato
Dosé. Vintage
Uve/Grapes
Sangiovese
Pinot Nero

Vinificazione/Vinification
Presse di spuma: 30 mesi; remuage a mano: 45 giorni; in punta: 1 mese; sboccatura; affinamento: 3 mesi
30 months in bottle for second fermentation; 45 days of manual riddling on pupitres; 1 month neck down; disgorgement; 3 months of bottle aging

Servizio/Serving
8-10°C / 46-50°F

Formato/Format
ml 750; ml 1500



BRUT ROSE
VSQ -Metodo Classico

Dosato
Dosé
Uve/Grapes
Sangiovese
Pinot Grigio

Vinificazione/Vinification
Presse di spuma: 9 mesi; remuage a mano: 45 giorni; in punta: 1 mese; sboccatura; affinamento: 2 mesi
9 months in bottle for second fermentation; 45 days of manual riddling on pupitres; 1 month neck down; disgorgement; 2 months of bottle aging

Servizio/Serving
8-10°C / 46-50°F

Formato/Format
ml 750; ml 1500

TENUTA DI MONTEFALCO



ROSSO DI MONTEFALCO
Montefalco Rosso DOC

Rosso strutturato
Structured Red
Uve/Grapes
Sangiovese Merlot
Sagrantino

Vinificazione/Vinification
Fermentazione e macerazione in acciaio
Affinamento: 12 mesi in barrique e 6 in bottiglia
Stainless steel fermented and macerated
Aged 1 year in barrique and 6 months in bottle

Servizio/Serving
16°C / 61°F

Formato/Format
ml 375; ml 750



SAGRANTINO
Montefalco Sagrantino DOCG

Rosso di struttura robusta
Robustly structured red
Uve/Grapes
Sagrantino

Vinificazione/Vinification
Fermentazione e macerazione in acciaio
Affinamento: 12 mesi in barrique e 7 mesi in bottiglia
Stainless steel fermented and macerated
Aged 1 year in barrique and 20 months in bottle

Servizio/Serving
16-18°C / 61-64°F

Formato/Format
ml 750; ml 1500



SAGRANTINO PASSITO
Montefalco Sagrantino Passito DOCG

Rosso passito
Red passito wine
Uve/Grapes
Sagrantino

Vinificazione/Vinification
Uve passite naturalmente su graticci per 2 mesi
Fermentazione e macerazione in acciaio. Affinamento: 15 mesi in barrique e 18 in bottiglia
Grapes naturally dried for 2 months on trellises; stainless steel fermented and macerated
Aged 15 months in barrique and 18 in bottle

Servizio/Serving
14°C / 57°F

Formato/Format
ml 375

TERRE D'UMBRIA



TORVETO
Umbria IGT Bianco

Bianco strutturato
Structured White
Uve/Grapes
Chardonnay
Vermentino

Vinificazione/Vinification
Fermentazione e macerazione in acciaio
Affinamento: 2 mesi in barrique e 12 in bottiglia
Stainless steel fermented and macerated
Aged 2 months in barrique and several in bottle

Servizio/Serving
12-14°C / 54-57°F

Formato/Format
ml 750; ml 1500



TORALCO
Umbria IGT Rosso

Rosso strutturato
Structured red
Uve/Grapes
Cabernet Sauvignon
Merlot Sagrantino

Vinificazione/Vinification
Fermentazione e macerazione in acciaio
Affinamento: 10 mesi in barrique e 7 mesi in bottiglia
Stainless steel fermented and macerated
Aged 10 months in barrique and 7 in bottle

Servizio/Serving
16°C / 61°F

Formato/Format
ml 750; ml 1500



GIUBILANTE
Umbria IGT Rosso

Rosso strutturato
Structured red
Uve/Grapes
Syrah
Sangiovese Merlot

Vinificazione/Vinification
Fermentazione e macerazione in acciaio
Affinamento: 8 mesi in barrique e 12 in bottiglia
Stainless steel fermented and macerated
Aged 8 months in barrique and 12 in bottle

Servizio/Serving
16°C / 61°F

Formato/Format
ml 750

SPECIALITÀ



GRAPPA RUBESCO

Grappa bianca giovane
Unaged white Grappa
Uve/Grapes
Sangiovese
Colorino Canaiolo

Vinificazione/Vinification
Metodo discontinuo
Discontinuous method

Alcool/Alcohol
45%Vol

Servizio/Serving
12°C / 54°F

Formato/Format
ml 500



GRAPPA DI SAGRANTINO
RISERVA

Grappa invecchiata
Aged Grappa
Uve/Grapes
Sagrantino

Distillazione/Distillation
Metodo discontinuo
Affinamento in caratelli per 18 mesi
Discontinuous method in Aged 18 months in small barrels

Alcool/Alcohol
45%Vol

Servizio/Serving
16-18°C / 61-64°F

Formato/Format
ml 500