LUNGAROTTI

FINE WINEMAKERS
UMBRIA - ITALY

legenda

CRU

Le **RISERVE** / *The* **CRU** *wines:*
Torre di Giano Vigna il Pino, Rubesco Riserva Vigna Monticchio, Aurente, San Giorgio, Extra Brut Millesimato 60 mesi, Vin Santo, Sagrantino, Sagrantino Passito.

CLA

I **CLASSICI** / *The* **CLASSIC** *wines***:**
Torre di Giano, Rubesco, Brut Millesimato, Brut Rosé, Montefalco Rosso.

TRA

I vini della **TRADIZIONE** / *The* **TRADITION** *wines:*
Grechetto, Sangiovese, Trespo, Pinot Grigio, Cadetto Bianco, Cadetto Rosso, Falò, Dulcis.

GIO

INNOVAZIONE, i vini che guardano al futuro / *the* **INNOVATION** *wines*:
L'Um Bianco, L'Um Rosso, Brezza Bianco, Brezza Rosa, Brezza Rosso, IlBio.

BIO

I **BIOLOGICI** / *The* **ORGANIC** *wines*:
IlBio, Montefalco Rosso, Montefalco Sagrantino, Montefalco Sagrantino Passito.

GOU

I prodotti **GOURMET** / *The* **GOURMET** *products*:
Grappa di Rubesco, Grappa di Sagrantino, Olio Cantico, Olio DOP, Condimento d'Uva, IL.

TENUTA DI TORGIANO

CRU

Torre di Giano
Vigna Il Pino
Bianco di Torgiano DOC

Bianco strutturato
Full-bodied white

Uve/*Grapes*
Vermentino, Grechetto, Trebbiano

Vinificazione/*Vinification*
Fermentazione in barrique (30%) e acciaio (70%); maturazione in barrique; 1 anno affinamento in bottiglia.
Fermented in barrique (30%) and stainless steel (70%); aged in barrique, then 1 year in bottle.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
12-14°C/54-57°F

Formato/*Format*
ml 750 & 1500

CRU

Rubesco Riserva
Vigna Monticchio
Torgiano Rosso Riserva DOCG

Rosso di grande struttura
Full-bodied red

Uve/*Grapes*
Sangiovese

Vinificazione/*Vinification*
Fermentazione e macerazione in acciaio; maturazione in botti di rovere e barrique: 1 anno; affinamento in bottiglia: 3 anni.
Fermented and macerated in stainless steel; aged in casks and barriques for 1 year and in bottle for 3 years.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
16-18°C/61-64°F

Formato/*Format*
ml 750 & 1500 & 3000

Aurente
CRU

Chardonnay di Torgiano DOC

Bianco strutturato
Full-bodied white
Uve/*Grapes*
Chardonnay

Vinificazione/*Vinification*
Fermentazione e maturazione in barrique: 6 mesi; affinamento in bottiglia: 2 anni.
Fermented and aged in barriques for 6 months and in bottle for 2 years.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
12-14°C/54-57°F

Formato/*Format*
ml 750 & 1500

San Giorgio
CRU

Umbria IGT Rosso

Rosso di grande struttura
Full-bodied red
Uve/*Grapes*
Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Vinificazione/*Vinification*
Fermentazione e macerazione in acciaio; maturazione in barrique: 1 anno; affinamento in bottiglia: almeno 1 anno
Fermented and macerated in stainless steel; aged in barriques for 1 year and in bottle for minimum 1 year.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
16-18°C/61-64°F

Formato/*Format*
ml 750 & 1500 & 3000

TENUTA DI TORGIANO

Torre di Giano
CLA

Bianco di Torgiano DOC

Bianco di media struttura
Medium-bodied white
Uve/*Grapes*
Vermentino, Grechetto, Trebbiano

Vinificazione/*Vinification*
Fermentazione in acciaio del mosto fiore.
Free-run juice fermented in stainless steel.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
10-12°C/50-54°F

Formato/*Format*
ml 375 & 750

Rubesco
CLA

Rosso di Torgiano DOC

Rosso di media struttura
Medium-bodied red
Uve/*Grapes*
Sangiovese, Colorino

Vinificazione/*Vinification*
Fermentazione e macerazione in acciaio; maturazione in botte 1 anno; affinamento in bottiglia: 1 anno.
Fermented and macerated in stainless steel; aged in casks for 1 year and in bottle for 1 year.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
16-18°C/61-64°F

Formato/*Format*
ml 375 & 750 & 1500

TENUTA DI TORGIANO

CRU

Extra Brut Millesimato 60 mesi

Metodo Classico

Uve/*Grapes*
Chardonnay, Pinot Nero

Vinificazione/*Vinification*
Affinamento sui lieviti: 60 mesi; remuage: 45 giorni; affinamento in bottiglia dopo la sboccatura: 3 mesi.
Maturation on lees for 60 months; riddling (remuage) for 45 days; bottle aging after disgorgement: 3 months.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
8-10°C/46-50°F

Formato/*Format*
ml 750

CLA

Brut Millesimato

Metodo Classico

Uve/*Grapes*
Chardonnay, Pinot Nero

Vinificazione/*Vinification*
Affinamento sui lieviti: 24-30 mesi; remuage: 45 giorni; affinamento in bottiglia dopo la sboccatura: 3 mesi.
Maturation on lees for 24-30 months; riddling (remuage) for 45 days; bottle aging after disgorgement: 3 months.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
8-10°C/46-50°F

Formato/*Format*
ml 750 & 1500

CLA

Brut Rosé

Metodo Classico

Uve/*Grapes*
Sangiovese, Pinot Grigio

Vinificazione/*Vinification*
Affinamento sui lieviti: 18 mesi; remuage: 45 giorni; affinamento in bottiglia dopo la sboccatura: 3 mesi.
Maturation on lees for 15 months; riddling (remuage) for 45 days; bottle aging after disgorgement: 3 months.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
8-10°C/46-50°F

Formato/*Format*
ml 750 & 1500

CRU

Vin Santo

Torgiano Vin Santo DOC

Bianco Passito dolce
Passito sweet white wine

Uve/*Grapes*
Trebbiano, Grechetto

Vinificazione/*Vinification*
Appassimento uve su graticci: 3 mesi; fermentazione e maturazione in caratelli: 5 anni; affinamento in bottiglia: qualche anno.
Grapes dried on trellises: 3 months; fermentation and maturation in casks: 5 years; bottle aging: a few years.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
14-16°C/57-61°F

Formato/*Format*
ml 375

TENUTA DI TORGIANO

L'Um Bianco
Umbria IGT Bianco

Bianco fresco
Fresh white

Uve/*Grapes*
Vermentino, Chardonnay

Vinificazione/*Vinification*
Fermentazione in acciaio del mosto fiore.
Free-run juice fermented in stainless steel.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
10-12°C/50-54°F

Formato/*Format*
ml 750 & 1500

L'Um Rosso
Umbria IGT Rosso

Rosso di media struttura
Medium-bodied red

Uve/*Grapes*
Sangiovese, Merlot

Vinificazione/*Vinification*
Fermentazione e macerazione in acciaio; maturazione in barrique: 8-10 mesi; affinamento in bottiglia: qualche mese.
Fermented and macerated in stainless steel; aged in barriques for 8-10 months and in bottle for a few months.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
16-18°C/61-64°F

Formato/*Format*
ml 750 & 1500

TENUTA DI MONTEFALCO

IlBio
GIO

Umbria IGT Rosso

BIO

Rosso strutturato
Full-bodied red

Uve/*Grapes*
Varietà principale del territorio di Montefalco
The main varietal grown in Montefalco area

Vinificazione/*Vinification*
Fermentazione e macerazione in acciaio; maturazione in botte da 30 Hl: 10 mesi; affinamento in bottiglia: 6 mesi.
Fermented and macerated in stainless steel; aged in 30 Hl casks for 10 months and in bottle for 6 months.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
16-18°C/61-64°F

Formato/*Format*
ml 750

Montefalco Rosso Riserva
CLA

Montefalco DOC Rosso Riserva

BIO

Rosso di media struttura
Medium-bodied red

Uve/*Grapes*
Sangiovese, Merlot,
Varietà principale del territorio di Montefalco
Sangiovese, Merlot and the main varietal grown in Montefalco area

Vinificazione/*Vinification*
Fermentazione e macerazione in acciaio; maturazione in botte da 30 Hl e barrique: 1 anno; affinamento in bottiglia: 10 mesi.
Fermented and macerated in stainless steel; aged in barrique and 30 Hl casks for 1 year, in bottle for 10 months.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
16-18°C/61-64°F

Formato/*Format*
ml 750

Sagrantino
CRU

Montefalco Sagrantino DOCG

BIO

Rosso di grande struttura
Full-bodied red

Uve/*Grapes*
Sagrantino

Vinificazione/*Vinification*
Fermentazione e macerazione in acciaio; maturazione in barrique e botte da 20 Hl: 1 anno; affinamento in bottiglia: 2 anni.
Fermented and macerated in stainless steel; aged in barrique and 20 Hl casks for 1 year and in bottle for 2 years.
.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
16-18°C/61-64°F

Formato/*Format*
ml 750 & 1500 & 3000

Sagrantino Passito
CRU

Montefalco Sagrantino Passito DOCG

BIO

Rosso passito
Red Passito wine

Uve/*Grapes*
Sagrantino

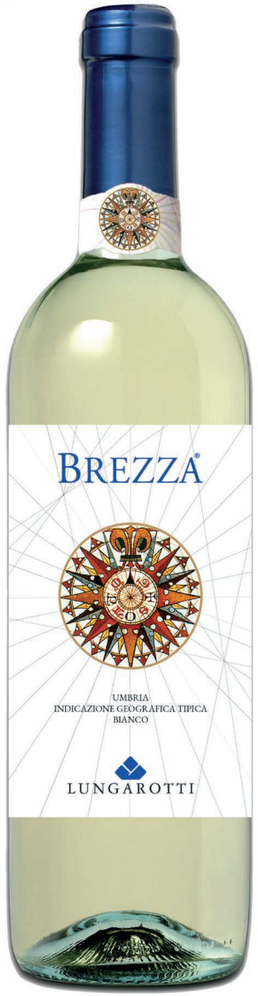
Vinificazione/*Vinification*
Appassimento uve su graticci: 2 mesi; fermentazione e macerazione in acciaio; maturazione in barrique: 1 anno; affinamento in bottiglia: 1 anno.
Grapes dried on trellises: 2 months; fermented and macerated in stainless steel; aged in barrique for 1 year and in bottle for 1 year.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
16-18°C/61-64°F

Formato/*Format*
ml 375

IL POMETO

Brezza
Umbria IGT Bianco



Bianco fresco
Fresh white

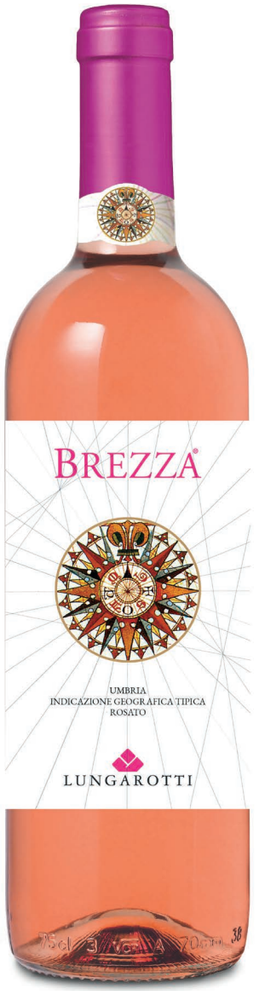
Uve/*Grapes*
Grechetto, Chardonnay
Pinot Grigio e varietà
complementari
and other complementary varietals

Fermentazione in acciaio
del mosto fiore.
Free-run juice fermented in stainless steel.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
10-12°C/50-54°F

Formato/*Format*
ml 750

Brezza Rosa
Umbria IGT Rosato



Rosato fresco
Fresh rosé

Uve/*Grapes*
Sangiovese

Vinificazione/*Vinification*
Dopo una contenuta
macerazione e successiva
separazione dalle
bucce, il mosto viene
fermentato in acciaio a
temperatura controllata.
After brief maceration, skins are removed; fermented in stainless steel at controlled temperature.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
10-12°C/50-54°F

Formato/*Format*
ml 750

Brezza Rosso
Umbria IGT Rosso

Rosso fresco
Fresh red

Uve/*Grapes*
Sangiovese, Merlot

Vinificazione/*Vinification*
Fermentazione e breve
macerazione in acciaio.
Brief maceration, then fermentation in stainless steel.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
14-16°C/57-61°F

Formato/*Format*
ml 750

Pinot Grigio
Umbria IGT Pinot Grigio

Bianco fresco
Fresh white

Uve/*Grapes*
Pinot Grigio

Fermentazione in acciaio del mosto fiore.
Free-run juice fermented in stainless steel.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
10-12°C/50-54°F

Formato/*Format*
ml 750

Trespo
Umbria IGT Bianco

Bianco fresco
Fresh white

Uve/*Grapes*
Varietà locale a bacca bianca
Local white varietal

Fermentazione in acciaio del mosto fiore.
Free-run juice fermented in stainless steel.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
10-12°C/50-54°F

Formato/*Format*
ml 750

Grechetto
Umbria IGT Grechetto

Bianco fresco
Fresh white

Uve/*Grapes*
Grechetto

Fermentazione in acciaio del mosto fiore.
Free-run juice fermented in stainless steel.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
10-12°C/50-54°F

Formato/*Format*
ml 750

Sangiovese
Umbria IGT Sangiovese

Rosso fresco
Fresh red

Uve/*Grapes*
Sangiovese

Vinificazione/*Vinification*
Fermentazione e macerazione in acciaio.
Fermented and macerated in stainless steel.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
14-16°C/57-61°F

Formato/*Format*
ml 750

Cadetto Bianco
Umbria IGT Bianco

Bianco fresco
Fresh white

Uve/*Grapes*
Trebbiano e varietà complementari
Trebbiano and other complementary varietals

Fermentazione in acciaio del mosto fiore.
Free-run juice fermented in stainless steel.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
10-12°C/50-54°F

Formato/*Format*
ml 750

Cadetto Rosso
Umbria IGT Rosso

Rosso fresco
Fresh red

Uve/*Grapes*
Sangiovese e varietà complementari
Sangiovese and other complementary varietals

Vinificazione/*Vinification*
Fermentazione e macerazione in acciaio.
Fermented and macerated in stainless steel.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
14-16°C/57-61°F

Formato/*Format*
ml 750

Falò
Umbria IGT Rosso Novello

Novello rosso
Novello red wine

Uve/*Grapes*
Sangiovese, Merlot

Vinificazione/*Vinification*
Macerazione carbonica: 7-10 giorni; fermentazione e breve macerazione in acciaio.
Carbonic maceration for 7-10 days; fermented and macerated in stainless steel.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
14-16°C/57-61°F

Formato/*Format*
ml 750

IL POMETO

TRA

Dulcis
Vino liquoroso
Fortified wine

Vino dolce da dessert
Sweet dessert wine

Uve/*Grapes*
Varietà bianche tradizionali
Traditional white varieties

Vinificazione/*Vinification*
Metodo liquoroso
Fortified wine method.

Temperatura di servizio/
Serving temperature
14-16°C/57-61°F

Formato/*Format*
ml 375 & 750

PRODOTTI GOURMET

GOU

Grappa Rubesco

Grappa giovane
Young Grappa

Vinacce del vino
"Rubesco"
Marc of "Rubesco" wine

Metodo/*Method*
Distillazione in impianto discontinuo a caldaiette in rame;
Distillation in copper boilers with discontinuous system.

Gradazione alcolica
45% Vol
Temperatura di servizio/
Serving temperature
12°C/54°F

Formato/*Format*
ml 500

GOU

Grappa di Sagrantino Riserva

Grappa invecchiata
Aged grappa

Vinacce di Sagrantino
Marc of Sagrantino

Metodo/*Method*
Distillazione in impianto discontinuo a caldaiette in rame; affinamento 18 mesi in barrique.
Distillation in copper boilers with discontinuous system; aged in barrique for 18 months.

Gradazione alcolica
45% Vol

Temperatura di servizio/
Serving temperature
12°C/54°F

Formato/*Format*
ml 500

GOU

Cantico
Olio Extra Vergine di oliva
Extra Virgin Olive Oil

BIO

Cultivar/*Varieties*
Frantoio, Leccino, Moraiolo

Metodo/*Method*
Raccolta meccanica in novembre;
Metodo di frangitura: impianto a ciclo continuo
Mechanical harvest in November;
extraction system: cold continuous-cycle.

Formato/*Format*
ml 750 (bottiglia/*bottle)*

GOU

Olio DOP Umbria Colli Martani
Olio Extra Vergine di oliva
DOP (Protected Denomination of Origin)
Umbria Colli Martani Extra Virgin Olive Oil

BIO

Cultivar/*Varieties*
Frantoio, Leccino, Moraiolo

Metodo/*Method*
Raccolta meccanica nella seconda metà di ottobre a Torgiano e manuale a Montefalco
Metodo di frangitura: impianto a ciclo continuo
Mechanical harvest in second half of October in Torgiano and manually in Montefalco;
extraction system: cold continuous-cycle.

Formato/*Format*
ml 250 & 500
confezione regalo/*gift box*

GOU

Condimento d'Uva
Grape Condiment

Condimento d'uva prodotto da mosto di uva bianca non fermentato.
Grape condiment produced with non-fermented white grape must.

Formato/*Format*
ml 250

GOU

IL
Grape Condiment

Condimento d'uva prodotto da mosto di uva bianca non fermentato.
Grape condiment produced with non-fermented white grape must.

Formato/*Format*
ml 130
Ampolla di vetro soffiato in astuccio regalo
Blown-glass cruet in gift box

LUNGAROTTI

FONDAZIONE
LUNGAROTTI

Perugia
Torgiano
Assisi
Montefalco
UMBRIA
Milano
Venezia
Firenze
UMBRIA
Roma
Napoli
Istituto del vino
italiano di qualità
grandi marchi
VIVA Sustainability and Culture
ITALIAN SOCIETY FOR THE ENVIRONMENT AND WINE
WINE in MODERATION.eu
Art de Vivre

LUNGAROTTI

TORGIANO

Viale Giorgio Lungarotti, 2

06089 (Perugia) ITALIA

MONTEFALCO

Via del Boschetto, 1 - Loc.Turrita

06036 (Perugia) ITALIA

www.lungarotti.it - lungarotti@lungarotti.it - welcome@lungarotti.it

tel. 075 988661 - fax 075 9886650

@lungarottiwine #lungarottiwine

Nel rispetto dell'ambiente, la stampa è su carta ecologica

To respect the environment, this book is printed on ecological paper