



LUNGAROTTI

## TORRE DI GIANO

### Vigna Il Pino

Bianco di Torgiano DOC 2009

TENUTA DI TORGIANO



**Tipologia:** bianco strutturato maturato in legno

**Uve:** Trebbiano 70% e Grechetto 30% raccolte in settembre. Doppio Guyot.; 4.000 ceppi/ha; resa: ql 95/ha

**Vigneto:** "Il Pino", in collina, a circa 270 m s.l.m. esposto ad Ovest

**Terreno:** la vigna si trova nella parte medio-alta della collina di Brufa, con terreno argilloso, di media profondità e sottosuolo calcareo

**Superficie del vigneto:** 3 ha

**Vinificazione:** 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 a circa 1 anno dalla vendemmia

**Colore:** giallo paglierino di buona intensità, brillanti riflessi verdognoli

**Profumo:** fruttato (macedonia, pesca gialla e agrumi) e di buona complessità; finale leggermente floreale con un raffinati sentori boisé

**Gusto:** elegante impatto gustativo e delicata acidità agrumata; fragrante frutta bianca e retrogusto lungo e sapido; leggermente minerale in chiusura

**Alcool:** 13,5% Vol.

**Consumo:** se ben conservato, ha lunga vita. Servire a 12°-14°C in calice ampio

**Abbinamenti:** 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

**Focus:** selezione speciale del Torre di Giano, "single vineyard" frutto di vitigni autoctoni, è vino per intenditori; è stato uno dei primi bianchi italiani maturati in legno, già negli anni '70, in anteprima sulle mode recenti: ha il pregio di un grande equilibrio, senza eccessi di legno, che ne garantisce un'ottima bevibilità.

**Curiosità:** il nome richiama alle origini romane di Torgiano, testimoniate dalla torre dedicata a Giano, il dio bifronte

**Etichetta:** bassorilievo raffigurante la vendemmia, particolare della Fontana Maggiore di Perugia, la più bella fontana di piazza del XIII sec.

**Formato:** ml 750; ml 1500

**Bottiglie prodotte:** 20.000