



## Ein Prosit 2019 e la verticale di Rubesco Lungarotti

**Imbottigliato per la prima volta nel 1962, è diventato il portabandiera dell'enologia umbra nel mondo. Un vino diretto, dalla profondità e personalità inconfondibili.**



Foto © Cantine Lungarotti.

**Ein Prosit**, ormai giunto alla sua ventunesima edizione, dopo una breve anteprima a Tarvisio, si è trasferito a Udine per proporre a un ampio pubblico di appassionati gourmand le eccellenze enogastronomiche d'Italia.

Anche quest'anno, la kermesse ha proposto un fitto programma di eventi: dalle conferenze, alle degustazioni e quindi alle cene stellate, già *sold-out* prima dell'inizio. In particolare, Palazzo d'Aronco, attuale sede del Municipio ed elegante esempio di architettura *liberty*, ha ospitato degustazioni di vini importanti, soprattutto italiani e francesi.

**Jacopo Cossater**, noto sommelier e blogger di origini venete, ci ha accompagnato in una degustazione verticale, scandita in otto tappe, di quel vino che è diventato il simbolo delle [Cantine Lungarotti](#) ed è massima espressione dell'enologia umbra nel mondo, il **Rubesco Riserva Vigna Monticchio DOCG**.

Diverse le annate in assaggio, dal 1974 al 2013, con qualche pausa. Giorgio Lungarotti ne cominciò la produzione agli inizi degli anni '60, con la consapevolezza di rappresentare una novità per il Comune di Torgiano.

## Storia e caratteristiche del Rubesco Riserva Vigna Monticchio DOCG

Il **Rubesco**, marchio di fantasia derivante dal verbo latino *rubescere*, che significa arrossire,

---

apparteneva inizialmente alla categoria degli uvaggi rossi, poiché ottenuto da un *blend* di uve Sangiovese e Canaiolo, in rapporto 80:20. A partire dal 2011, si utilizzano invece solo uve Sangiovese.

Le viti sono allevate sulla **Collina della Brufa**, che funge da spartiacque fra i territori di Perugia, Assisi e Foligno; un luogo naturalmente vocato alla viticoltura, che gode di un'ottima esposizione alla luce solare. Il Rubesco è un rosso la cui vinificazione avviene in acciaio e la successiva maturazione in botti di legno di diversa grandezza per un anno. A questo, segue un periodo di affinamento in bottiglia di circa quattro anni. La denominazione DOCG arriva nel 1990, con riconoscimento retroattivo dalla vendemmia del 1983.

Negli anni, la produzione non è sempre stata costante e dipendeva dalla "qualità" delle annate. In particolare, il vino non è stato prodotto nel 1972, 1991, 1992, 1993, 1994 e 2006.

### **Verticale di Rubesco Lungarotti: 8 etichette a Ein Prosit 2019**

Nella Verticale di Rubesco Lungarotti, l'assaggio ha confermato le notevoli capacità evolutive di questo vino complesso e strutturato.

#### **Rubesco Riserva Vigna Monticchio 1974**

Sangiovese 70 %, Canaiolo 30 %. Colore rosso aranciato con riflessi mattonati. Il quadro olfattivo è tutto giocato sull'ampiezza e sull'eleganza. Profumi intensi ed evoluti di *pot-pourri*, erbe aromatiche essiccate, agrumi canditi, confettura di prugne, liquirizia, tamarindo e tabacco. Silhouette gustativa caratterizzata da una leggera acidità e da tannini ben integrati; presenti sentori di cuoio e noce moscata. Il finale è agile, sottile e persistente. 45 anni ben portati.

#### **Rubesco Riserva Vigna Monticchio 1997**

Sangiovese 80 %, Canaiolo 20 %. Colore rubino granato intenso. Profilo olfattivo elegante, piacevole, ricco, complesso, fruttato e speziato, con note di violetta campestre, amarena, frutti rossi sotto spirito, confettura di prugne e pepe nero. Voluminosa la bocca, piena, con tannini compatti ma eleganti e serrati, sapida e di grande tensione acida. Finale caldo e persistente.

#### **Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2004**

Sangiovese 80 %, Canaiolo 20 %. Colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso risulta elegante e complesso, con marcate note di mora e marasca ma anche di viola mammola, mentuccia, chiodi di garofano e pepe nero in grani. Al palato, di buona struttura, piacevolmente fresco e di bella gioventù; tannino austero, finale lungo e molto persistente.



### **Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2005**

Sangiovese 80 %, Canaiolo 20 %. Colore rosso rubino intenso, particolarmente brillante. Profilo olfattivo integro, fine e molto elegante, con note di amarene, fragoline di bosco, fichi barricati, noci tostate, pepe nero lieve e liquirizia. In bocca, morbido ed equilibrato, con piacevole finale speziato.

### **Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2008**

Sangiovese 80 %, Canaiolo 20 %. Color rosso rubino con sfumature violacee. Al naso risulta elegante e complesso, con prevalenti note di violetta e raffinati sentori *boisé* (cacao e caffè). Al palato, caldo e di viva freschezza, tannino intrigante e chiusura speziata, con note di pepe nero e chiodi di garofano.

### **Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2011**

Sangiovese in purezza. Rubino intenso, cupo. Al naso è articolato, con spiccate note di amarena, anche in confettura, sciroppo di *cassis*, frutta rossa sotto spirito, erbe aromatiche e tabacco; in sottofondo, mentuccia e rosa canina. Al palato risulta caldo e salino, con tannini abbastanza tamponati; buona acidità e finale molto persistente, leggermente alcolico.

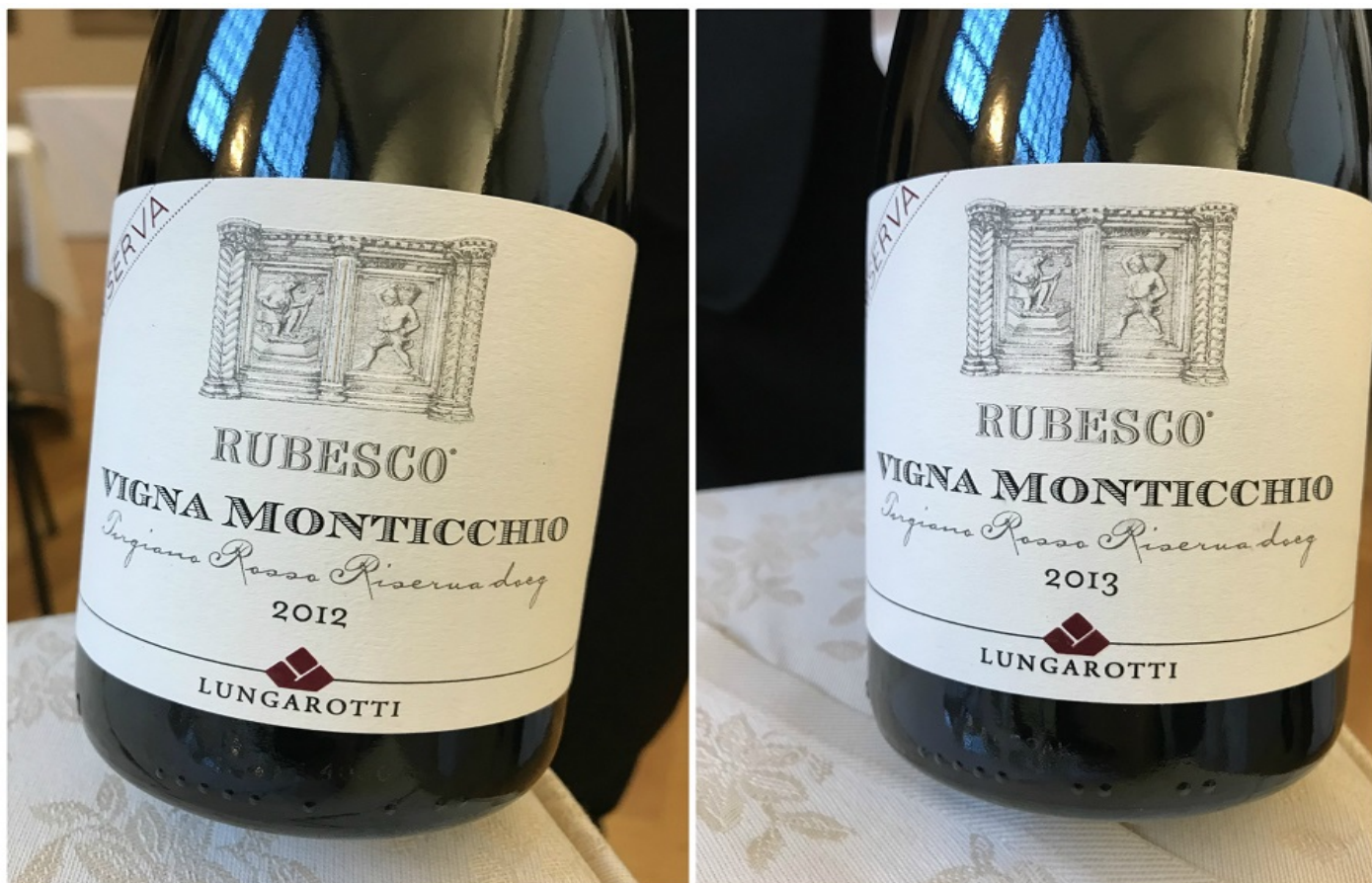


### **Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2012**

Sangiovese in purezza. Colore rosso rubino molto intenso e vivo. Iniziale naso ridotto, con difficoltà ad aprirsi. Poi, note di ciliegie sotto spirito, fichi ben maturi ed eucalipto in sottofondo. In bocca, morbido ed elegante, nonostante l'estrema gioventù. Finale lungo, caldo ed avvolgente, con retro olfatto affumicato.

### **Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2013**

Sangiovese in purezza. Colore rosso rubino intenso. Al naso, fine ed elegante, con note di amarena, frutti rossi, anche sotto spirito, fichi ben maturi e marmellata di more; non mancano rimandi floreali alla violetta e al ciclamino. Gusto pieno e rotondo, con finale lungo e molto persistente; chiusura speziata con sentori di pepe di Sichuan e noce moscata.



**Data di creazione**

08/11/2019

**Autore**

kevin-feragotto