Lungarotti: trecento anni di storia vitivinicola umbra

Dalla media valle del Tevere, vini che esprimono territorio, identità e contemporaneità. Una firma enologica di classe che sa parlare una lingua enoica sperimentale e al femminile

Le sorelle Chiara e Teresa Lungarotti (Foto © sito web Lungarotti).

Nel cuore dell'Italia centrale, a pochi passi da Perugia, la **cantina Lungarotti** produce da tre secoli vino. Lo fa con una forte impronta territoriale e famigliare. Una barra tenuta, da quattro lustri, in mani tutte in "rosa". Oltre a **Chiara Lungarotti** (Ad) alla guida dell'azienda c'è anche la sorella **Teresa**.

Per quanto riguarda la realtà aziendale stiamo parlando di **250 ettari vitati** suddivisi tra la **Tenuta di Torgiano** (230 ha) e quella di **Turrita di Montefalco** (20 ha certificati bio dal 2014). Due sono le cantine e **28 le etichette per circa 2,5 milioni di bottiglie prodotte ogni anno**. Potenza quantitativa che non schiaccia però mai la qualità dell'approccio imbottigliato sotto ogni sughero. Forte è anche il **posizionamento internazionale della produzione** con una quota in export che sfiora il 45% del fatturato (50 i Paesi coperti).

Degustazione 2 etichette Lungarotti: Rubesco e Torre di Giano

Abbiamo provato l'esperienza della **degustazione di 2 etichette Lungarotti**, di seguito le nostre impressioni.

"Rubesco" Rosso di Torgiano Doc 2018 Tenuta di Torgiano

Siamo in quel **vino di media struttur**a che espleta al meglio la cosiddetta funzione gastronomica. Un rosso ottenuto da un **blend di Sangiovese e Colorino** provenienti da terreni a medio impasto con buona presenza calcarea. Tipologie che donano sia struttura che freschezza e mineralità al vino.

Il Rubesco viene prodotto in circa 450mila bottiglie l'anno e nasce a seguito di una **fermentazione in acciaio con macerazione per 15 giorni**, affinamento di un anno in botte e uno in bottiglia.

"Rubesco" Rosso di Torgiano Doc 2018 (Foto © Riccardo Isola).

Si presenta con un vestito di **rosso rubino profondo**. Al naso è intenso e gioca in un sottile equilibrio tra delicatezza e complessità. Fondamentale è lasciarlo respirare un poco prima di sorseggiarlo.

Ci sono chiare le note distintive del vitigno principale, il Sangiovese, con frutti rossi non completamente maturi (ciliegia, susina) e fiori (violetta) a cui fanno eco note più complesse, terziarie, quali spezie pepate, cannella, tabacco bagnato e sottobosco.

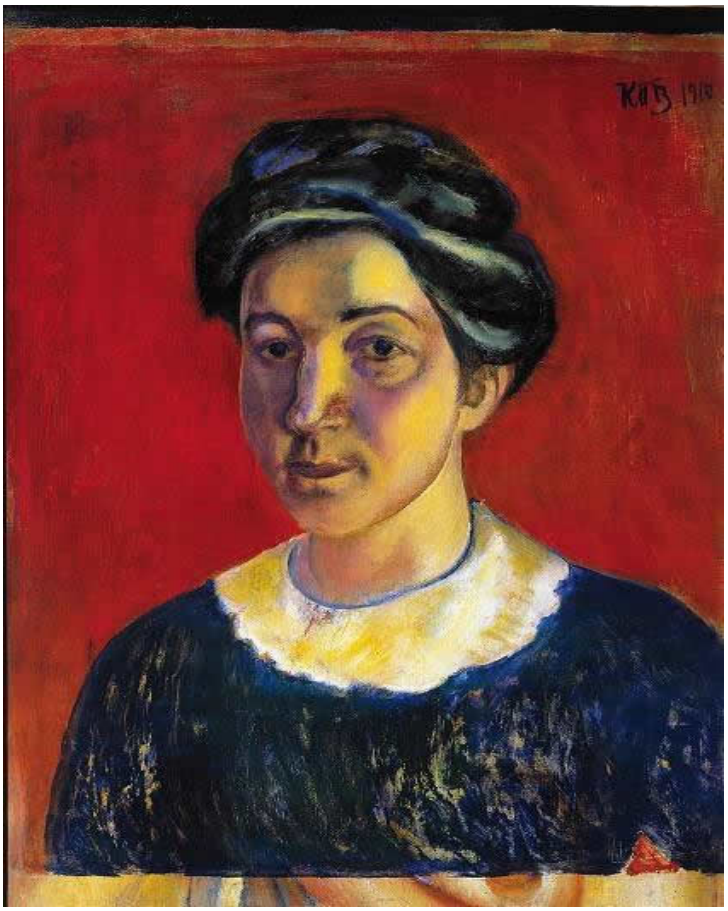
Al gusto è la sua struttura a giocare in attacco. Entrata diretta, giustamente sapida, fresca che si allarga e arrotonda sprigionando note di frutta rossa in confettura. Tannini importanti sorretti da una freschezza minerale quai ematica.

Imprescindibile l'**abbinamento** con una **succulenta bistecca alla fiorentina** o comunque con

tagli di carne importanti e preziosi arricchiti dalle note fumée del barbecue. Ottimo con formaggi di media struttura o primi piatti con ragù di carne (anche caccia).

DiVini connubi d'arte per il "Rubesco"

Sorseggiare Rubesco riporta immediatamente alla mente la calda austerità dell'opera di **Kuzma Sergeyevich Pertrov-Vodkin** "*Ritratto di Maria (Margarita) Fyodorovna Petrova-Vodlina*" del 1910.



Kuzma Sergeyevich Pertrov-Vodkin "*Ritratto di Maria (Margarita) Fyodorovna Petrova-Vodlina".*

"Torre di Giano" Bianco di Torgiano Doc 2019 Tenuta di Torgiano

Un bianco "sbarazzino" ma non assolutamente banale. Anzi. La sua complessa trama gioca in una **verticale ascesa di sensazioni sempre più dinamiche e curiose**.

Giovialità, freschezza e grande capacità di adattamento alla tavola, grazie a una struttura ben presente, sono le principali caratteristiche che riscontriamo in questo bianco umbro creato dall'unione di Vermentino, Grechetto e Trebbiano. Uve provenienti da terreni di matrice argillosa che vengono lavorate esclusivamente in acciaio e a bassa temperatura. Una caratteristica che dona al prodotto finale un'eleganza complessiva molto intrigante.

“Torre di Giano” Bianco di Torgiano Doc 2019 (Foto © Riccardo Isola).

Si parte da un **color giallo paglierino vivo con riflessi verdognoli** cha al naso si traducono in immediati echi di fiori e frutti dalla polpa bianca con importanti presenze di pennellate d’agrume. L’entrata al sorso è asciutta, strutturata e molto fresca. Note fruttate e floreali si riverberano in una mix da macedonia mediterranea con chiusura leggera e gentilmente amaricante. Un vino perferto come aperitivo in estate ma che non disdice di accompagnarsi a primi piatti dal ragù bianco di cortile o da primi di pesce. Da provare anche con sushi (sia internazionale che del mare Nostrum)

DiVini connubi d’arte per il “Torre di Giano”

Questo vino scultoreo, longilineo elegante e cromatico nella sua bevibilità richiama le snelle ma taglienti “*Tall figure*” di **Alberto Giacometti**.

A. Giacometti – “*Tall figure*”

Lungarotti
Viale G. Lungarotti 2 – Torgiano (PG)
Sito web – **Facebook** – **Instagram**

Data di creazione
21/04/2020
Autore
riccardo-isola