



## Torgiano DOC

La zona di produzione è quella dell'intero territorio del comune di Torgiano, in provincia di Perugia. Situata a Sud-Est di Perugia, è caratterizzata da colline non molto elevate, tra i 180 e i 300 metri di altezza. I terreni sono costituiti da argille sabbiose e calcaree su una base tufacea. Questa denominazione, che contava su un Bianco e un Rosso, è stata notevolmente ampliata e comprende oggi una nutrita serie di vini 'varietali', da vitigni vinificati pressoché in purezza, e uno spumante.

**Bianco di Torgiano:** da uve Trebbiano dal 50 al 70%, Grechetto dal 15 al 40%; possono concorrere altri vitigni bianchi raccomandati o autorizzati nella provincia fino ad un massimo del 15%.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso

Profumo: profumi vinosi, floreali e gradevoli

Gusto: asciutto, leggermente fruttato e piacevolmente acidulo.

Uso: antipasti di magro, minestra di farro, tagliolini agli scampi e pesce al forno.

**Rosso di Torgiano:** da uve Sangiovese al 50%, Canaiolo dal 15 al 30%, Trebbiano fino al 10%; possono concorrere altri vitigni rossi raccomandati o autorizzati nella provincia fino a un massimo del 15%. Dove avere un invecchiamento minimo di 13 mesi, di cui almeno 6 in bottiglia.

Colore: rosso rubino

Profumo: profumi vinosi e delicati

Gusto: in bocca è asciutto, armonico, di giusto corpo

Uso: frittture miste, porchetta perugina, coniglio alla cacciatora e formaggi saporiti.

**Rosato di Torgiano:** da uve Sangiovese al 50%, Canaiolo dal 15 al 30%, Trebbiano fino al 10%; possono concorrere altri vitigni rossi raccomandati o autorizzati nella provincia fino a un massimo del 15%.

Colore: rosa salmone tenue

Profumo: profumi fruttati

Gusto: asciutto, fresco e vivace.

Uso: antipasti caldi, omelette con formaggi e verdure, insaccati e minestre di legumi.

**Chardonnay di Torgiano:** Chardonnay per almeno l'85%; possono concorrere altri vitigni bianchi raccomandati o autorizzati nella provincia fino a un massimo del 15%.

Colore: paglierino più o meno intenso

Profumo: profumi caratteristici, intesi e gradevoli

Gusto: asciutto, fruttato e leggermente acidulo

Uso: ottimo aperitivo, si accompagna ad antipasti freddi, pesce bollito e passatelli in brodo.

**Pinot Grigio di Torgiano:** Pinot grigio per almeno l'85%; possono concorrere altri vitigni bianchi raccomandati o autorizzati nella provincia fino a un massimo del 15%.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso

Profumo: fine e fruttato

Gusto: asciutto, fragrante, fresco.

Uso: verdure gratinate, pesce bollito, carni bianche alla griglia, formaggi cremosi.

**Riesling Italic di Torgiano:** Riesling italico per almeno l'85%; possono concorrere altri vitigni bianchi raccomandati o autorizzati nella provincia fino a un massimo del 15%.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso

Profumo: profumi delicatamente floreali

Gusto: in bocca è gradevolmente acidulo e fruttato.

Uso: antipasti magri, pesce bollito o al cartoccio, spaghetti con le vongole e formaggi freschi.

**Cabernet Sauvignon di Torgiano:** Cabernet Sauvignon per almeno l'85%; possono concorrere altri vitigni rossi raccomandati o autorizzati nella provincia di fino a un massimo del 15%. Deve avere un invecchiamento minimo di 13 mesi, di cui almeno 6 in bottiglia.

Colore: rosso granata

Profumo: profumi persistenti e tipici del vitigno e sapore asciutto con retrogusto caratteristico. Ideale con carni arrosto, risotti con ragù di carne e formaggi stagionali.

**Pinot Nero di Torgiano:** Pinot nero per almeno l'85%; possono concorrere altri vitigni rossi raccomandati o autorizzati nella provincia fino a un massimo del 15%. Deve avere un invecchiamento minimo di 13 mesi, di cui almeno 6 in bottiglia.

Colore: rosso granata tendente al porpora

Profumo: pieno e persistente, tipico del vitigno

Gusto: asciutto e di corpo.

Uso: carni bianche alla griglia, piccione arrosto e coniglio in umido.

**Torgiano Spumante:** Chardonnay dal 40 al 50% e Pinot nero dal 40 al 50%; possono concorrere altri vitigni bianchi raccomandati o autorizzati nella provincia fino a un massimo del 15%. Deve essere elaborato con il metodo classico e matura sulle fecce per almeno 24 mesi.

Perlate: fine e persistente

Colore: paglierino più o meno intenso

Profumo: profumi leggeri e piacevolmente fruttati.

Gusto: secco, elegante e armonico, con vago sentore di mela e biancospino.

Uso: aperitivi, pesci bolliti e primi piatti delicati.