

Tenuta Lamborghini

In the Green Heart of Umbria



Anyone who knew Ferruccio Lamborghini will remember his creativity and his sense of aesthetics (just think of his famous sports cars).

So it's no wonder to learn that in the 60s, struck by the harsh and sweet landscape at the same time, he chose Umbria to retire from the famous car business and return to its origins: agriculture.



The total area of the estate is 100 hectares, divided between a 9-hole golf course, a resort and the wine area of 40 hectares.

He started to plant different grape varieties both red and white; beyond the traditional Sangiovese and Ciliegolo the choice went also to Merlot and Cabernet Sauvignon, unusual varieties at that early stage.



In the middle of the 90's Patrizia Lamborghini succeeded in the management of the estate pursuing, and even strengthening, that ambition of making quality wines that her father had in the past.



Since then the greater part of the vineyards has been replanted removing the white plants and preferring Sangiovese, Merlot and Grechetto. To date, the new vineyards of selected clones extend over 30 hectares but the current company's business plan includes the renewal of the entire vineyard area in the near future.

The Estate has always operated in the search for quality trying to enhance the characteristics of the territory and, thanks to the precious enological management of Riccardo Cotarella - that continues since more than 20 years - the wines have reached a very high quality level.



Our Production

Centanni Grechetto Umbria White IGT

Variety: Grechetto

System of growing: Spurred cordon

Winemaking: Cold skin maceration and low temperature fermentation

Colour: Bright pale yellow

Nose: Elegant and rich, with floral scents

Mouth: Full, pleasant and persistent

Serving temperature: 10°C



Centanni Umbria Red IGT

Variety: Blend of traditional vines from Umbria

System of growing: Spurred cordon

Winemaking: Fermentation with maceration on the skins for 12-14 days

Colour: Pretty intense ruby red

Nose: Fragrant, with notes of fresh fruit

Mouth: Pleasure sensation with barely hinted tannins



Trescone Umbria Red IGT

Variety: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

System of growing: Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per hectare

Aging: 4 months in Slavonia oak barrels and minimum of 4 months aging in the bottle

Color: Intense ruby red

Nose: Red berry fruit and a slight spiciness.

Mouth: A clean fruit characterizes the attack on the palate. The good qualities of refinement, elegance and composure announced during the olfactory examination are confirmed.

Aging potential: 3-5 years



Era Umbria Red IGT

Variety: Sangiovese

System of growing: Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per hectare

Aging: 6 months in french oak tonneaux and minimum of 4 months aging in the bottle

Color: Ruby red

Nose: Notes of dried leaves and humus, followed by red berries and nutmeg

Mouth: It reveals a pleasant sapidity with firm tannins and a long finish

Aging potential: 6-8 years



Torami Umbria Red IGT

Variety: Sangiovese, Cabernet Sauvigno

System of growing: Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per hectare

Aging: 10 months in french oak barriques and minimum of 6 months aging in the bottle

Color: Dense dark red, impenetrable

Nose: Notes of wild berries, black olives and prunes

Mouth: Imposing structure and remarkable tannins

Aging potential: 8-10 years



Campoleone Umbria Red IGT

Variety: Sangiovese, Merlot

System of growing: Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per hectare

Aging: 12 months in french oak barriques and minimum of 12 months aging in the bottle

Color: Purple tinged with black in the centre of the glass. Impenetrable for its consistency

Nose: Notes of ripe fruit, tobacco, chocolate

Mouth: Deep sensation of coffee, tobacco, chocolate, berries. Great structure and quality tannins. Amplitude and softness confirm its qualitative character, while the great balance and the quality of the structure predict its good longevity

Aging potential: 10-15 years



Demisec Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Area of origin: The Valdobbiadene hills

Variety: Glera (formally known as Prosecco)

Colour: Pale yellow

Perlage: Fine and persistent

Bouquet: Fruity, elegant and aromatic

Taste: Fresh, decidedly sweet with hints of honey

Serving temperature: 6 – 8°C

Sparkling winemaking method: Martinotti -
Charmat



Extra Dry Prosecco D.O.C. Treviso

Area of origin: The Veneto region

Variety: Glera (formally known as Prosecco)

Colour: Pale yellow

Perlage: Fine and persistent

Bouquet: Fine, fruity and well-balanced

Taste: Soft, well-balanced and velvety

Serving temperature: 6 – 8°C

Sparkling winemaking method: Martinotti -
Charmat



Brut Vino Spumante Pinot Chardonnay

Area of origin: The province of Treviso

Variety: Pinot, Chardonnay

Colour: Pale yellow

Perlage: Fine and persistent

Bouquet: Intense and delicate

Taste: Very dry and well-balanced

Serving temperature: 6 – 8°C

Sparkling winemaking method: Martinotti -
Charmat



Lamborghini Metodo Classico

Variety: Pinot Noir

Colour: Pale yellow

Perlage: Fine and persistent

Bouquet: Floral and slightly fruity

Sapore: Dry, fresh, well balanced and fine

Serving temperature: 6 – 8°C

Sparkling winemaking method: Metodo
classico (champenoise)



Lamborghini Metodo Classico “The Legend” Rose’

Variety: Pinot Noir

Colour: Bright rosé

Perlage: Fine and persistent

Bouquet: Aromas of small red fruits on elegantly mineral lumps.

Taste: Very pleasant, persistent and fine, with good structure

Serving temperature: 6 – 8°C

Sparkling winemaking method: Metodo classico (champenoise)



Awards and Honors

Over the years the Lamborghini Estate has received very important awards for its wines including



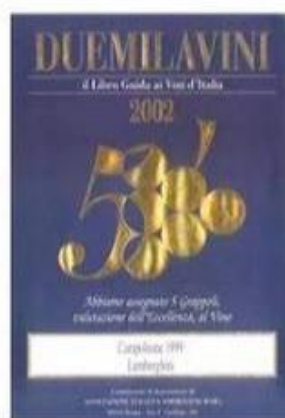
美国《wine spectator》评写



《D' AGATA&COMPARINI》意大利葡萄酒指南评比的前300强



荣获大红虾 (Gambero Rosso)三杯奖



《Duemilavini 2002》五串葡萄



《Duemilavini》意大利葡萄酒指南5串葡萄



A.I.S-侍酒师协会《2000年意大利葡萄酒指南》



2007年梅拉诺 (MERANO) 金奖

SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI
Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

Super Tre Stelle 2017

Campoleone Umbria Rosso 2013

Tenuta Lamborghini (Panicale, Perugia)

I VINI DI VERONELLI 2017

3 bicchieri Gambero Rosso,
5 Grappoli AIS
Vino Frutto e Super 5 Stelle from Veronelli Guide
Wine tasting scores up to 97/100 from Parker, Wine Advocate e Wine Spectator



Lacantina ideale

ITALIANI Grandi e Rossi

Importanti, nazionali e longevi. Nella scelta dei vini da conservare (e degustare) questo è il criterio base. A cui si aggiunge il suggerimento di Gentleman: considerare i tipi di vitigni da cui nascono. Ed ecco il risultato

DI CESARE PILLON - STILL LIFE DI ORIANI ORIGONE



PER SCEGLIERE LE BOTTIGLIE PIÙ IMPORTANTI da conservare in cantina, chi apprezza i grandi rossi può adottare mille criteri. Gentleman ne suggerisce uno insolito: scegliere le bottiglie

più apprezzate all'estero. Perché? Perché, trainando le esportazioni, hanno permesso al vino italiano di superare questi anni di crisi migliorando le proprie posizioni. Per selezionarle basta individuare le etichette che negli ultimi anni sono emerse alle aste internazionali, che forniscono valutazioni più concrete delle guide dei vini, perché sono garantite dal denaro che vi hanno

impegnato collezionisti e investitori.

Se si imbrocca questa strada, è consigliabile articolare la cantina in tre sezioni, a seconda delle uve con cui è fatto il vino. La prima è quella dei **vini che scaturiscono da uve di varietà internazionali**, avendo aperto

le strade del mondo alle bottiglie made in Italy, hanno avuto per primi accesso alle aste, a cominciare dal mitico **Sassicaia** dei marchesi Incisa della Rocchetta, for-tunata miscela di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc maturati al sole del Mediterraneo, da sempre in testa nella classifica delle quotazioni più alte. A insidiare il suo primato è un vicino di casa, il vellutato **Masseto** dei marchesi de' Frescobaldi, ribattezzato «il Pétrus di Bolgheri» perché nasce da uve di Merlot. Frutto invece di un complesso assemblaggio di Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Syrah è il suadente **Solengo**, pro-dotto a Montalcino dalla tenuta di Argiano, ceduta nel 2013 dalla contessa Noemi Marone Cinzano a un grup-po brasiliano. È del Trentino il raffinato **San Leonardo** che il marchese Carlo Gueneri Gonzaga ha messo a punto con Cabernet Sauvignon, Camenère e Merlot, mentre è in Piemonte, a Barbaresco, che Angelo Gaja realizza l'intenso **Darmagi**, ricavandolo in purezza da una sola varietà, il Cabernet Sauvignon. Sono parec-chi i vini di Gaja segnalati dalle aste, ma il Darmagi, dimostrando che le Langhe sono in grado di produrre un rosso di quel calibro con uve di Bordeaux, è quello che fece intuire all'estero che quelli tratti da uve locali erano forse anche migliori.

Ci volle del tempo perché quella



marchesi di Gresy: un critico americano, Sheldon Wasserman, ha sostenuto che se il vigneto fosse in Francia sarebbe un premier cru.

Tra i rossi classici della Toscana, il più gettonato è il **Brunello di Montalcino**, e il più gettonato dei Brunello è quello di Gianfranco Soldera, che spunta le quotazioni più elevate. Esattamente come capita nel Veneto all'**Amarone del Monte Lodoletta** di Romano Dal Forno, che però, curiosamente, non è un Amarone Classico. Promosso dalle aste, in questa categoria non manca il **Montefalco Sagrantino** di Arnaldo Caprai ma, a sorpresa, non c'è neanche un Chianti Classico. Al più tradizionale dei vini toscani viene preferito, nelle vendite all'incanto, un vino ricavato dal Sangiovese con un pizzico di Malvasia Nera: **I Sodi di San Niccolò** dell'azienda Castellare di Castellina. 

sezione della cantina: il fenomeno si è un po' ridimensionato, ma i più significativi sono ancora sulla cresta dell'onda. Il solare **Solaia** innanzitutto, che il marchese Piero Antinori ricava da Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Cabernet Franc (il 2001 fu proclamato Vino dell'anno da *Wine Spectator*), ma anche il carnoso **Luce**, a base di Sangiovese e Merlot, che i marchesi de' Prescobaldi producono a Montalcino.

Ma questa tipologia non è soltanto toscana: il **Pelago**, per esempio, originale assemblaggio di Cabernet Sauvignon, Montepulciano e Merlot, è realizzato dalla Umani Ronchi a Osimo, nelle Marche, e il **Campoleone**, Sangiovese e Merlot fifty-fifty, nasce a Panicale, in Umbria, ed è firmato dalla Tenuta Lamborghini. Mentre il **Montevetrano**, fascino amalgama di Cabernet Sauvignon, Aglianico e Merlot creato nel Salernitano, in Campania, da una fotografa di grande sensibilità, Silvia Imperato: quando Robert Parker ne assaggiò le prime tre annate, fermò la stampa del centesimo numero di *Wine Advocate*, la sua temutissima newsletter, per segnalare questo «Sassicaia dei pendii a sud di Napoli».

La terza sezione della cantina va dedicata ai **grandi rossi tratti da varietà autoctone italiane**, che hanno avuto successo all'estero per ultimi, ma sono i più ricchi di futuro. Il **Barolo Rocche del Falletto** firmato da Bruno Giacosa, per esempio, è diventato oggetto di culto, con rimbalzi anche in Italia: all'asta battuta da Bollaffi a Torino il 17 novembre 2015, 11 bottiglie del 1971 sono state pagate 14mila euro, otto volte i 1.700 stimati dal catalogo. E delle Langhe è assai apprezzato anche il **Barbaresco Martinenga** delle tenute Cisa Asinari dei



Lamborghini wine has become a "star" wine and many actors have been immortalized with one of our bottles



Joe Mantegna



Colin Firth



Fabio Testi

Miss Japan at Miss Universe



Marketing Strategy

1. **Quality:** The quality of our product is the basis of all our work and our first goal is to even improve: having Riccardo Cotarella as an Oenologist is the proof of this.
2. **Packaging:** We believe that in addition to having an excellent quality wine it is important to have a refined package that is up to our brand. In fact, wine has always been an excellent gift idea in the most important holidays.
3. **International distribution:** we are present on all continents but our goal is to be present in the best:



Restaurants
Club
Wine shops
Hotels e Resort
Airlines
Duty free

