



Lamborghini

SINCE 1968



2024 edition

*“La passione per i motori
e per la terra”*





Lamborghini

La Tenuta
the Estate

La tenuta Lamborghini si trova in Umbria, tra il versante sud del lago Trasimeno e il bellissimo borgo medievale di Panicale. Situata al confine tra Umbria e Toscana, Cortona e la Val di Chiana distano solo poche decine di chilometri.

La proprietà fu acquistata da Ferruccio Lamborghini alla fine degli anni '60 che, in viaggio in queste zone, si innamorò del paesaggio aspro e dolcissimo allo stesso tempo.

Abbandonata la celebre attività automobilistica decise di tornare alle sue origini: l'agricoltura.

The Lamborghini estate lies between the south side of the Trasimeno lake and the beautiful medieval village of Panicale. Situated on the border between Umbria and Tuscany, Cortona and the Valdichiana are only few kms. away from the estate.

The property was purchased in the 60's by Ferruccio Lamborghini who, travelling in this area, fell in love with the softrolling hills landscape.

After his retirement from the famous car manufacturing activity he decided to go back to his roots: being a farmer.



La superficie totale della Tenuta è di 100 ettari suddivisi tra un campo da golf a 9 buche, un agriturismo e 38 ettari di vigneto.

Inizialmente furono impiantate diverse varietà sia a bacca rossa che a bacca bianca: oltre ai tradizionali Sangiovese e Ciliegolo si decise anche per varietà più insolite per quegli anni quali Merlot e Cabernet Sauvignon.

A metà degli anni '90 Patrizia Lamborghini è subentrata nella gestione continuando e, anzi, potenziando l'ambizione del padre di produrre vini di alta qualità.

Da allora la maggior parte dei vigneti è stata reimpiantata prediligendo vitigni come Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Grechetto e tutte le uve sono prodotte con il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata SQNPI.

L'estrema ricerca della qualità, la volontà di enfatizzare le caratteristiche del territorio e la preziosa conduzione enologica di Riccardo Cotarella, hanno permesso un cambio radicale che ha come risultato vini moderni di altissimo livello qualitativo.

The total area is 100 hectares divided between a 9 holes golf course, an agriturismo and 38 hectares of vineyards.

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, Cabernet Sauvignon and Grechetto. All the grapes are produced with the National Quality System of Integrated Production called SQNPI.

The extreme search for quality and the will to evidence the characteristics of the territory allowed the beginning of a dramatic improvement regarding both the management of the vineyards and the wine making conduction supervised by Riccardo Cotarella. The result of these efforts brought forth modern wines of the highest level of quality.



Trescone



NOME / NAME
Trescone Umbria Rosso IGT



UVE / VARIETY
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon



AFFINAMENTO / AGING
4 mesi in tonneaux
4 months in tonneaux



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Cordone speronato con densità d'impianto di 5.000 piante ad Ha
Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per hectare



COLORE / COLOUR
Rosso rubino intenso
Intense ruby red



OLFATTO / NOSE
Frutti a bacca rossa con leggera speziatura
Red berry fruit and a slight spiciness



GUSTO / MOUTH
Un frutto pulito caratterizza l'attacco al palato. Si confermano la raffinatezza, l'eleganza e la compostezza preannunciate nell'olfatto
A clean fruit characterizes the sticking to the palate. The refinement, elegance and composure announced with the nose are confirmed



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
13,5% Vol.



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L



Era



NOME / NAME
Era Umbria Rosso IGT



UVE / VARIETY
Sangiovese



AFFINAMENTO / AGING
6 mesi in tonneaux
6 months in tonneaux



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Cordone speronato con densità d'impianto di 5.000 piante ad Ha
Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per hectare



COLORE / COLOUR
Rosso rubino tendente al granato
Ruby red



OLFATTO / NOSE
Al naso ha note di foglie secche e humus, a seguire frutta a bacca rossa e noce moscata
Notes of dried leaves and humus, followed by red berries and nutmeg



GUSTO / MOUTH
Si percepisce una piacevole sapidità, con tannini fermi e un corpo ben equilibrato e gustoso con finale persistente
A pleasant sapidity is perceived with firm tannins and a tasty, well-balanced body and lingering finish



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
13,5% Vol.



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L



Torami



NOME / NAME
Torami Umbria Rosso IGT



UVE / VARIETY
Sangiovese, Cabernet Sauvignon



AFFINAMENTO / AGING
10 mesi in barriques di rovere francese e almeno 12 mesi in bottiglia
10 months in french oak barriques and minimum of 12 months aging in the bottle



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Cordone speronato con densità d'impianto di 5.000 piante ad Ha
Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per hectare



COLORE / COLOUR
Rubino intenso
Intense ruby red



OLFATTO / NOSE
Sentori di bacche selvatiche, prugna caramellata, corteccia
Wild forest red berries, baked plum, tree bark



GUSTO / MOUTH
Struttura imponente, denso, tannini freschi con lunga persistenza
Imposing structure, dense, fresh tannins, good length on closure



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
14% Vol.



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L

Campoleone



NOME / NAME
Campoleone Umbria Rosso IGT



UVE / VARIETY
Sangiovese, Merlot



AFFINAMENTO / AGING
12 mesi in barriques di rovere francese e almeno 12 mesi in bottiglia
12 months in french oak barriques and minimum of 12 months aging in the bottle



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Cordone speronato con densità d'impianto di 5.000 piante ad Ha
Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per hectare



COLORE / COLOUR
Rosso violaceo cupo, impenetrabile nella sua consistenza
Purple tinged with black in the centre of the glass. Impenetrable for its consistency



OLFATTO / NOSE
Note di frutta matura, tabacco, cioccolato, caffè, minerali
Notes of ripe fruit, tobacco, chocolate, coffee and minerality



GUSTO / MOUTH
Grande struttura con note balsamiche e tannini di qualità. Raffinato, elegante, ampio, morbido e molto equilibrato con una struttura di qualità che presagisce la sua longevità
Great structure with balsamic notes and quality tannins. Refined, elegant, broad, soft and well balanced with a quality structure that predicts its longevity



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
14% Vol.



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L
1,5 L con scatola in legno / with wooden box



Taurus



NOME / NAME
Taurus Umbria Rosso IGT



UVE / VARIETY
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon



AFFINAMENTO / AGING
6 mesi in tonneaux di rovere francese
6 months in french oak tonneaux



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Cordone speronato
Spurred cordon



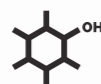
COLORE / COLOUR
Rosso rubino intenso
Intense ruby red



OLFATTO / NOSE
Spiccate note speziate con sentori di frutti rossi
Marked spicy notes with hints of red fruits



GUSTO / MOUTH
Vino molto equilibrato e persistente con un gusto speziato e un'ottima struttura.
Very balanced and persistent wine with a spicy taste and excellent structure.



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
13,5% Vol.



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L

'68



NOME / NAME
'68 Umbria Rosso IGT



UVE / VARIETY
50% Sangiovese, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon



AFFINAMENTO / AGING
6 mesi in tonneaux di rovere francese
6 months in french oak tonneaux



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Cordone speronato
Spurred cordon



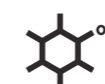
COLORE / COLOUR
Rosso rubino intenso
Intense ruby red



OLFATTO / NOSE
Frutti a bacca rossa con leggera speziatura
Red berries fruits with slight spiciness



GUSTO / MOUTH
Vino raffinato ed elegante con tannini equilibrati
Refined and elegant wine with balanced tannins



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
13,5% Vol.



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L

Rose'



NOME / NAME
Rosè Merlot Umbria Igt



UVE / VARIETY
100% Merlot



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Cordone speronato con densità d'impianto di 5.000 piante ad Ha
Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per hectare



COLORE / COLOUR
Rosa brillante con sfumature ramate
Bright pink with copper undertones in colour



OLFATTO / NOSE
Note aromatiche di petalo di rosa con sentori di pesca bianca e mela
Pink rose petal aromatics with hints of white peach and apple



GUSTO / MOUTH
Tannini maturi e fresca acidità. Succoso, con buccia di mandarino sulla chiusura
Ripe tannins and fresh acidity. Juicy, with tangerine peel zest on the close



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
12,5% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
10-12°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L

**Questo vino non ha subito nessun intervento di filtrazione in fase d'imbottigliamento per cui si possono evidenziare lievi sedimentazioni.*

**This wine has not undergone any filtration during the bottling phase, therefore slight sedimentations can be highlighted.*

Alice



NOME / NAME
Alice Grechetto Umbria IGT



UVE / VARIETY
Grechetto



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Guyot



VINIFICAZIONE / WINEMAKING
Macerazione a freddo sulle bucce e fermentazione a bassa temperatura
Cold skin maceration and low temperature fermentation



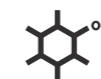
COLORE / COLOUR
Giallo paglierino luminoso
Bright pale yellow



OLFATTO / NOSE
Elegante e ricco con note di fiori
Elegant and rich, with floral scents



GUSTO / MOUTH
Pieno, piacevole e persistente
Full, pleasant and persistent



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
12,5% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
10°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L

Centanni



NOME / NAME
Centanni Rosso Umbria IGT



UVE / VARIETY
Blend di vitigni tradizionali dell'Umbria
Blend of traditional vines from Umbria



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Cordone speronato con densità d'impianto di 5.000
piante ad Ha
Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per
hectare



VINIFICAZIONE / WINEMAKING
Fermentazione con macerazione sulle bucce per 12-14
giorni
Fermentation with maceration on the skins for 12-14
days



COLORE / COLOUR
Rosso rubino abbastanza intenso
Pretty intense rubin red



OLFATTO / NOSE
Note di frutta fresca, fragrante
Fragrant, with notes of fresh fruit



GUSTO / MOUTH
Sensazione di piacevolezza con tannino appena accennato
Pleasure sensation with barely hinted tannins



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
13% Vol.



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L



Luxe Oro



NOME / NAME
Luxe Collection Oro Rosso Umbria IGT



UVE / VARIETY
Merlot, Sangiovese



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Cordone speronato con densità d'impianto di 5.000 piante ad Ha
Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per hectare



AFFINAMENTO / AGING
6 mesi su barrique di rovere francese
6 months in French oak barrels



COLORE / COLOUR
Rosso Rubino intenso
Intense ruby red



OLFATTO / NOSE
Note di frutta matura, tabacco, cioccolato
Notes of ripe fruit, tobacco, chocolate



GUSTO / MOUTH
Le note dei frutti rossi del Sangiovese si sposano con quelle fruttate e più complesse del Merlot, creando un vino raffinato ed equilibrato
The notes of the red fruits of Sangiovese are combined with the fruity and more complex ones of Merlot, creating a refined and balanced wine



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
13,5% Vol.



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L

SCATOLA REGALO
GIFT BOX
Luxe Collection Oro
e scatola regalo
Luxe Collection Gold
and gift box



Luxe Rosso



NOME / NAME
Luxe Collection Rosso Rosso Umbria IGT



UVE / VARIETY
Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Cordone speronato con densità d'impianto di 5.000 piante ad Ha
Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per hectare



AFFINAMENTO / AGING
6 mesi su tonneaux di rovere francese
6 months on French oak tonneaux



COLORE / COLOUR
Rosso rubino abbastanza intenso
Pretty intense rubin red



OLFATTO / NOSE
Note fruttate con toni di ciliegia e prugna
Fruity notes with hints of cherry and plums



GUSTO / MOUTH
Frutti a bacca rossa con leggera speziatura. Vino raffinato ed elegante.
Red berries fruits with slight spiciness. Refined and elegant wine.



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
13,5% Vol.



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L

SCATOLA REGALO
GIFT BOX
Luxe Collection Rosso
e scatola regalo
Luxe Collection Red
and gift box



Luxe Blu



NOME / NAME
Luxe Collection Blu Merlot Umbria IGT



UVE / VARIETY
Merlot



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Cordone speronato con densità d'impianto di 5.000 piante ad Ha
Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per hectare



AFFINAMENTO / AGING
12 mesi su barrique di rovere francese
12 months in French oak barriques



COLORE / COLOUR
Rosso rubino con riflessi violacei
Ruby red with purple reflections



OLFATTO / NOSE
Frutti a bacca rossa con note erbacee
Red berries with herbaceous notes



GUSTO / MOUTH
Vino ampio e profondo con note di mora e ciliegia. In bocca i tannini sono corposi ma vellutati
Wide and deep wine with notes of blackberry and cherry. In the mouth the tannins are full-bodied, but still velvety



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
14,5% Vol.



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L

SCATOLA REGALO
GIFT BOX
Luxe Collection Blu
e scatola regalo
Luxe Collection Blue
and gift box



Luxe Titanio



NOME / NAME
Luxe Collection Titanio Rosso Umbria IGT



UVE / VARIETY
Sangiovese, Cabernet Sauvignon



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Cordone speronato con densità d'impianto di 5.000 piante ad Ha
Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per hectare



AFFINAMENTO / AGING
12 mesi su barrique di rovere francese
12 months in French oak barriques



COLORE / COLOUR
Rosso rubino cupo
Dark rubin red



OLFATTO / NOSE
Note fruttate con toni di sottobosco e frutti rossi
Fruity with wild forest and red berries notes



GUSTO / MOUTH
Frutti a bacca rossa e note erbacee, struttura imponente e tannini marcati
Red berries fruits and herbaceous notes, impressive structure and marked tannins



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
14% Vol.



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L

SCATOLA REGALO
GIFT BOX
Luxe Collection Titanio
e scatola regalo
Luxe Collection
Titanium and gift box



Luxe Grechetto



NOME / NAME
Luxe Grechetto Umbria IGT



UVE / VARIETY
Grechetto



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Guyot



VINIFICAZIONE / WINEMAKING
Macerazione a freddo sulle bucce e fermentazione a bassa temperatura
Cold skin maceration and low temperature fermentation



COLORE / COLOUR
Giallo paglierino luminoso
Bright pale yellow



OLFATTO / NOSE
Elegante e ricco con note di fiori
Elegant and rich, with floral scents



GUSTO / MOUTH
Pieno, piacevole e persistente
Full, pleasant and persistent



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
12,5% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
10°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L

SCATOLA REGALO
GIFT BOX
**Luxe Collection
Grechetto**
e scatola regalo
**Luxe Collection
Grechetto**
and gift box



Luxe Rosè



NOME / NAME
Luxe Rosè Merlot Umbria Igt



UVE / VARIETY
100% Merlot



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Cordone speronato con densità d'impianto di 5.000 piante ad Ha
Spurred cordon with a vine density of 5.000 vines per hectare



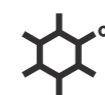
COLORE / COLOUR
Rosa brillante con sfumature ramate
Bright pink with copper undertones in colour



OLFATTO / NOSE
Note aromatiche di petalo di rosa con sentori di pesca bianca e mela
Pink rose petal aromatics with hints of white peach and apple



GUSTO / MOUTH
Tannini maturi e fresca acidità. Succoso, con buccia di mandarino sulla chiusura
Ripe tannins and fresh acidity. Juicy, with tangerine peel zest on the close



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
12,5% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
10-12°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L

SCATOLA REGALO / GIFT BOX
Luxe Collection Rosè e scatola regalo
Luxe Collection Rosè and gift box



*Questo vino non ha subito nessun intervento di filtrazione in fase d'imbottigliamento per cui si possono evidenziare lievi sedimentazioni.
*This wine has not undergone any filtration during the bottling phase, therefore slight sedimentations can be highlighted.



Sparkling 0% Gold



NOME / NAME
Sparkling 0% Gold



UVE / VARIETY
100% Glera



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Raboso e Sylvoz
Raboso and Sylvoz



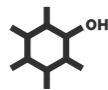
COLORE / COLOUR
Giallo paglierino
Straw yellow



OLFATTO / NOSE
Un sapore fresco e delicato completato dalla vivacità dell'anidride carbonica che ne sviluppa il perlage fine e persistente.
A fresh and delicate flavour completed by the liveliness of carbon dioxide which develops its fine and persistent perlage.



GUSTO / MOUTH
Aromi intensi di frutta bianca e note floreali.
Intense aromas of white fruit and floral notes.



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
0% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
5°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L
SKU SPØG



Sparkling 0% Rose



NOME / NAME
Sparkling 0% Rosé



UVE / VARIETY
100% Glera



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Raboso e Sylvoz
Raboso and Sylvoz



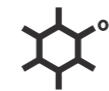
COLORE / COLOUR
Rosa brillante con sfumature ramate
Bright pink with copper undertones in colour



OLFATTO / NOSE
Note aromatiche di melagrana, ciliegia, lampone e sensazioni fresche di amarena selvatica
Pleasant hints of pomegranate, cherry, raspberry, mixed with fresh sensations of wild black cherry



GUSTO / MOUTH
Sapore dolce e fresco, piacevolmente effervescente sul palato, di ottimo equilibrio
Sweet taste, pleasantly effervescent on the palate, with a good balance



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
0% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
5°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L
SKU SPØR



Bio

Metodo Classico

Bianco Biologico – Organic



NOME / NAME
Lamborghini Metodo Classico Millesimato Organic



UVE / VARIETY
Pinot nero / Pinot noir



AFFINAMENTO SUI LIEVITI
REFINEMENT ON YEASTS
24 mesi / 24 months



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD
Metodo Classico / Classic Method



COLORE / COLOUR
**Giallo paglierino con riflessi dorati
Pale yellow with gold notes**



PERLAGE & BOUQUET
**Fine e persistente. Intenso e profumato.
Fine and persistent. Bouquet intense and fragrant.**



SAPORE / TASTE
**Molto fresco e persistente
Very fresh and pleasantly persistent**



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE
6,50 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
**0,75 L con scatola / with box
SKU SCMB1**



Bio

Metodo Classico

Rosè Biologico – Organic



NOME / NAME
Lamborghini Metodo Classico Rosè Millesimato Organic



UVE / VARIETY
Pinot nero / Pinot noir



AFFINAMENTO SUI LIEVITI
REFINEMENT ON YEASTS
24 mesi / 24 months



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD
Metodo Classico / Classic Method



COLORE / COLOUR
**Rosato lucente
Bright rosè**



PERLAGE & BOUQUET
**Fine e persistente. Aromi di piccoli frutti rossi.
Fine and persistent. Aromas of small red fruits.**



SAPORE / TASTE
**Piacevolissimo, persistente e fine.
Very pleasant, persistent and fine.**



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE
6,50 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
**0,75 L con scatola / with box SKU SCRMB1
1,5 L con scatola / with box SKU SCRMB12**



Brut



NOME / NAME
Lamborghini Brut Vino Spumante



UVE / VARIETY
Pinot e Chardonnay



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Sylvoz



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD
Martinotti - Charmat



AFFINAMENTO SUI LIEVITI **4-6 mesi**
REFINEMENT ON YEASTS **4-6 months**
PRESA DI SPUMA / FOAMING **3-4 mesi / months**



COLORE / COLOUR
Giallo paglierino
Pale yellow



PERLAGE & BOUQUET
Fine e persistente. Bouquet intenso e delicato.
Fine and persistant. Bouquet intense and delicate.



SAPORE / TASTE
Molto secco e armonico.
Very dry and well balanced.



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE
6,00 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L SKU SB01
1,5 L con scatola / with box SKU SB07

Extra Dry

Millesimato



NOME / NAME
Lamborghini Extra Dry Prosecco D.O.C. Treviso
Millesimato



UVE / VARIETY
Glera (già conosciuto come Prosecco / formally known as Prosecco)



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Sylvoz



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD
Martinotti - Charmat



AFFINAMENTO SUI LIEVITI **1-2 mesi**
REFINEMENT ON YEASTS **1-2 months**
PRESA DI SPUMA / FOAMING **10-20 giorni/days**



COLORE / COLOUR
Giallo paglierino
Pale yellow



PERLAGE & BOUQUET
Fine e persistente. Bouquet fine, fruttato ed armonico.
Fine and persistant. Bouquet fine, fruity and well-balanced



SAPORE / TASTE
Morbido, armonico e vellutato.
Soft, well-balanced and velvety.



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE
15,00 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
11% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L SKU SE01

Demi Sec

Millesimato



NOME / NAME
**Lamborghini Demi Sec Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G. Millesimato**



UVE / VARIETY
**Glera (già conosciuto come Prosecco)
Glera (formally known as Prosecco)**



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
**Autoctona denominata capuccina modificata
Autocthonous called "capuccina modificata"**



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD
Martinotti - Charmat



AFFINAMENTO SUI LIEVITI **da 1 a 3 mesi**
REFINEMENT ON YEASTS **from 1 to 3 months**
PRESA DI SPUMA / FOAMING **25/30 giorni/days**



COLORE / COLOUR
**Giallo paglierino
Pale yellow**



PERLAGE & BOUQUET
**Fine e persistente. Fruttato, elegante e aromatico.
Fine and persistent. Fruity, elegant and aromatic.**



SAPORE / TASTE
**Fresco, decisamente amabile, con venature mielate.
Fresh, decidedly sweet with hints of honey.**



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE
38,00 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT
11% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L SKU SDMI22

Mini Fluo



NOME / NAME
Lamborghini Brut Vino Spumante Mini Fluo



UVE / VARIETY
Pinot e Chardonnay



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Sylvoz



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD
Martinotti - Charmat



AFFINAMENTO SUI LIEVITI **4-6 mesi**
REFINEMENT ON YEASTS **4-6 months**
PRESA DI SPUMA / FOAMING **3-4 mesi / months**



COLORE / COLOUR
**Giallo paglierino
Pale yellow**



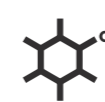
PERLAGE & BOUQUET
**Fine e persistente. Bouquet intenso e delicato.
Fine and persistent. Bouquet intense and delicate.**



SAPORE / TASTE
**Molto secco e armonico.
Very dry and well balanced.**



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE
6,00 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA
BOTTLE SIZE
200ml
SKU MFYLW / MFGRN / MFBLU / MFRED



Ice



NOME / NAME
Lamborghini Brut Vino Spumante Ice



UVE / VARIETY
Pinot e Chardonnay



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Sylvoz



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD
Martinotti - Charmat



AFFINAMENTO SUI LIEVITI **4-6 mesi**
REFINEMENT ON YEASTS **4-6 months**
PRESA DI SPUMA / FOAMING **3-4 mesi / months**



COLORE / COLOUR
Giallo paglierino
Pale yellow



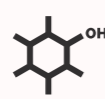
PERLAGE & BOUQUET
Fine e persistente. Bouquet intenso e delicato.
Fine and persistent. Bouquet intense and delicate.



SAPORE / TASTE
Molto secco e armonico.
Very dry and well balanced.



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE
6,00 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L
SKU SBICE

Brut V12



NOME / NAME
Lamborghini Brut Vino Spumante



UVE / VARIETY
Pinot e Chardonnay



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Sylvoz



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD
Martinotti - Charmat



AFFINAMENTO SUI LIEVITI **4-6 mesi**
REFINEMENT ON YEASTS **4-6 months**
PRESA DI SPUMA / FOAMING **3-4 mesi / months**



COLORE / COLOUR
Giallo paglierino
Pale yellow



PERLAGE & BOUQUET
Fine e persistente. Bouquet intenso e delicato.
Fine and persistent. Bouquet intense and delicate.



SAPORE / TASTE
Molto secco e armonico.
Very dry and well balanced.



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE
6,00 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L con scatola / with box SKU SBV12



Brut Gold



NOME / NAME
Lamborghini Brut Vino Spumante



UVE / VARIETY
Pinot e Chardonnay



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Sylvoz



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD
Martinotti - Charmat



AFFINAMENTO SUI LIEVITI **4-6 mesi**
REFINEMENT ON YEASTS **4-6 months**
PRESA DI SPUMA / FOAMING **3-4 mesi / months**



COLORE / COLOUR
Giallo paglierino
Pale yellow



PERLAGE & BOUQUET
Fine e persistente. Bouquet intenso e delicato.
Fine and persistant. Bouquet intense and delicate.



SAPORE / TASTE
Molto secco e armonico.
Very dry and well balanced.



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE
6,00 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L SKU SB03
1,5 L con scatola / with box SKU SB10



Brut Silver



NOME / NAME
Lamborghini Brut Vino Spumante



UVE / VARIETY
Pinot e Chardonnay



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Sylvoz



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD
Martinotti - Charmat



AFFINAMENTO SUI LIEVITI **4-6 mesi**
REFINEMENT ON YEASTS **4-6 months**
PRESA DI SPUMA / FOAMING **3-4 mesi / months**



COLORE / COLOUR
Giallo paglierino
Pale yellow



PERLAGE & BOUQUET
Fine e persistente. Bouquet intenso e delicato.
Fine and persistant. Bouquet intense and delicate.



SAPORE / TASTE
Molto secco e armonico.
Very dry and well balanced.



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE
6,00 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L SKU SB04
1,5 L con scatola / with box SKU SB11



Extra Dry Gold

Millesimato



NOME / NAME

Lamborghini Extra Dry Prosecco D.O.C. Treviso
Millesimato



UVE / VARIETY

Glera (già conosciuto come Prosecco / formally known
as Prosecco)



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM

Sylvoz



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD

Martinotti - Charmat



AFFINAMENTO SUI LIEVITI 1-2 mesi
REFINEMENT ON YEASTS 1-2 months

PRESA DI SPUMA / FOAMING 10-20 giorni/days



COLORE / COLOUR

Giallo paglierino
Pale yellow



PERLAGE & BOUQUET

Fine e persistente. Bouquet fine, fruttato ed armonico.
Fine and persistent. Bouquet fine, fruity and well-
balanced



SAPORE / TASTE

Morbido, armonico e vellutato.
Soft, well-balanced and velvety.



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE

15,00 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

11% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE

0,75 L SKU SE03
1,5 L con scatola / with box SKU SE11



Extra Dry Silver

Millesimato



NOME / NAME

Lamborghini Extra Dry Prosecco D.O.C. Treviso
Millesimato



UVE / VARIETY

Glera (già conosciuto come Prosecco / formally known
as Prosecco)



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM

Sylvoz



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD

Martinotti - Charmat



AFFINAMENTO SUI LIEVITI 1-2 mesi
REFINEMENT ON YEASTS 1-2 months

PRESA DI SPUMA / FOAMING 10-20 giorni/days



COLORE / COLOUR

Giallo paglierino
Pale yellow



PERLAGE & BOUQUET

Fine e persistente. Bouquet fine, fruttato ed armonico.
Fine and persistent. Bouquet fine, fruity and well-
balanced



SAPORE / TASTE

Morbido, armonico e vellutato.
Soft, well-balanced and velvety.



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE

15,00 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

11% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE

0,75 L SKU SE04
1,5 L con scatola / with box SKU SE10



Brut 3L

Jeroboom



NOME / NAME
Lamborghini Brut Vino Spumante



UVE / VARIETY
Pinot e Chardonnay



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Sylvoz



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD
Martinotti - Charmat



AFFINAMENTO SUI LIEVITI **4-6 mesi**
REFINEMENT ON YEASTS **4-6 months**
PRESA DI SPUMA / FOAMING **3-4 mesi / months**



COLORE / COLOUR
Giallo paglierino
Pale yellow



PERLAGE & BOUQUET
Fine e persistente. Bouquet intenso e delicato.
Fine and persistant. Bouquet intense and delicate.



SAPORE / TASTE
Molto secco e armonico.
Very dry and well balanced.



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE
6,00 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
3 L con scatola in legno / with wooden box
SKU SB20



Brut Dj



NOME / NAME
Lamborghini Brut Vino Spumante



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Sylvoz



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
SPARKLING WINEMAKING METHOD
Martinotti - Charmat



AFFINAMENTO SUI LIEVITI **4-6 mesi**
REFINEMENT ON YEASTS **4-6 months**
PRESA DI SPUMA / FOAMING **3-4 mesi / months**



UVE / VARIETY
Pinot e Chardonnay



COLORE / COLOUR
Giallo paglierino
Pale yellow



PERLAGE & BOUQUET
Fine e persistente. Bouquet intenso e delicato.
Fine and persistant. Bouquet intense and delicate.



SAPORE / TASTE
Molto secco e armonico.
Very dry and well balanced.



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE
6,00 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
12% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE
0,75 L SKU SB18





Scatola singola per spumante
SKU GBS1
disponibile anche per vino
SKU GBV1



Single box for sparkling wine
SKU GBS1
also available for wine
SKU GBV1



Scatola regalo 3 vini
SKU GBV3
Gift Box 3 wines
SKU GBV3

Scatola regalo spumante + bicchieri spumante
SKU GBSG2
disponibile anche con bicchieri da vino
SKU GBUSA
Gift Box sparkling + sparkling glasses
SKU GBSG2
also available with wine glasses
SKU GBUSA



Scatola regalo vino + bicchieri
SKU GBVG2
Gift Box wine + glasses
SKU GBVG2



Scatola doppia per vino con cavatappi
SKU GBV2
disponibile anche per spumante
SKU GBS2



Double box for wine with corkscrew
SKU GBV2
also available for sparkling wine
SKU GBS2



Scatola Luxe Collection
SKU GBLUX
Luxe Collection Box
SKU GBLUX



Scatola regalo in legno trasformabile in cantinetta
Wooden gift box transformable into a wine cellar
SKU 9104026



Glacette singola
Single Glacette

SKU GL04013



Bicchiere vetro vino con logo
Crystal wine glass with logo
SKU BC06001



Bicchiere vetro spumante con logo
Crystal sparkling glass with logo
SKU BC06002



Confezione in legno di abete massello made in Italy con i quattro vini più prestigiosi dell'azienda
Solid fir made in Italy wooden box with the four most prestigious wines of the company
SKU 9104022



Confezione in legno di abete massello made in Italy con i quattro vini più prestigiosi dell'azienda
Solid fir made in Italy wooden box with the four most prestigious wines of the company
SKU 9917



SKU 9104006

Bicchieri da party bianco e nero.
Cavatappi.
Scatola regalo con una raccolta di immagini storiche e momenti celebrativi del fondatore Ferruccio Lamborghini.

Party glasses black and white.
Corkscrew.
Gift box showing a collection of historical images and celebrating moments of founder Ferruccio Lamborghini.



SKU BC06003



SKU BC06004



SKU 9103



Scatola singola arancione
per spumanti
Orange single box
for sparklings
SKU 9118050



Scatola singola arancione
per spumanti magnum
Orange single box
for magnum sparklings
SKU 9120016



Icebag con logo
per Mini Fluo
o bottiglia singola
(bottiglie non incluse)
Mini Fluo Icebag
with logo
or single bottle
(bottles not included)
SKU 9104060



Stopper
SKU 9104040



Confezione da 3 bottiglie
con manico
Gift box 3 bottles
with handle
SKU 9104007



Confezione singola
per bottiglia
Single bag
for bottle
SKU 9104008

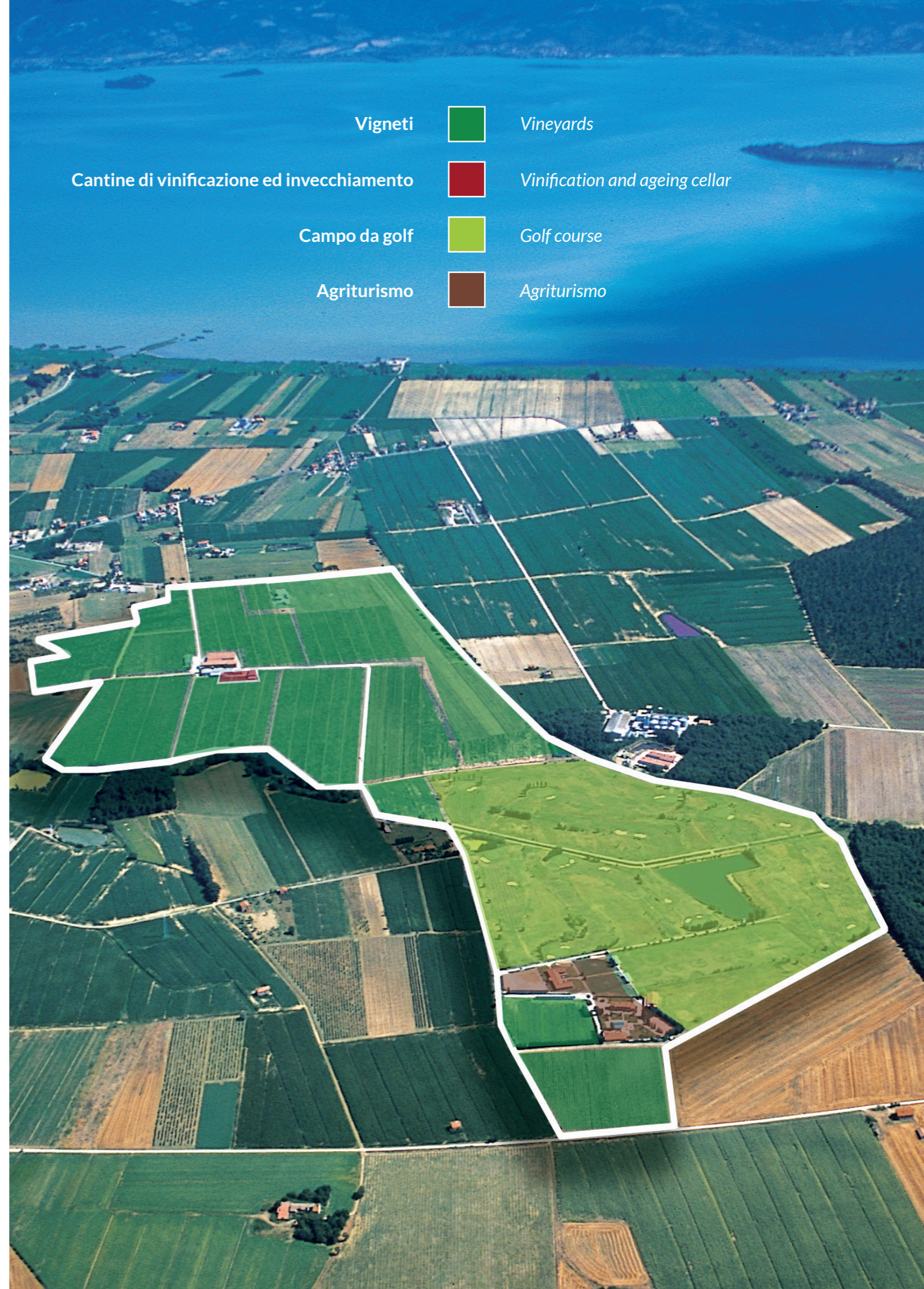


Glacette per 4 bottiglie con luce a led
Wine cooler for 4 bottles with led light
SKU GL04014



Glacette arancio con luce a led
Orange Glacette with led light
SKU GL04017

Riconoscimenti Awards



- Vigneti ■ Vineyards
- Cantine di vinificazione ed invecchiamento ■ Vinification and ageing cellar
- Campo da golf ■ Golf course
- Agriturismo ■ Agriturismo

Dove Siamo

Where We Are





TENUTA LAMBORGHINI SRL
Società Agricola

06064 Panicale (PG)
Località Soderi di Panicarola
Italy

Tel / Fax (+39) 075 83 500 29
info@tenutalamborghini.com

lamborghiniwine.it
tenutalamborghini.com

 @tenutalamborghini

 lamborghiniwine_official