



Lamborghini

SINCE 1968

Gold Brut

Lamborghini Gold Brut Champagne

The Lamborghini Gold Brut comes from the Champagne wine region that is a historic province in the northeast of France.

We use a precise selection of the best vintage grapes creating an exquisite balance between Chardonnay, Pinot noir and Pinot Meunier.

Our Gold Brut is a sophisticated full bodied Champagne with a texture that is Smooth, Powerful and Unique. Lamborghini Champagne has a depth with a Silky Finish.

COMING SOON



DEMI SEC



Nome
Lamborghini Demi Sec
Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Millesimato

Zona di origine
Colline di Valdobbiadene

Uve
Glera
(già conosciuto
come Prosecco)

Colore
Giallo paglierino

Perlage
Fine e persistente

Bouquet
Fruttato, elegante e aromatico

Sapore
Fresco, decisamente amabile,
con venature mielate

Temperatura di servizio
6 - 8°C

Metodo di spumantizzazione
Martinotti - Charmat

Name
Lamborghini Demi Sec
Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Millesimato

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



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

Zona di origine
Regione Veneto

Uve
Glera
(già conosciuto
come Prosecco)

Colore
Giallo paglierino

Perlage
Fine e persistente

Bouquet
Fine, fruttato e armonico

Sapore
Morbido, armonico e vellutato

Temperatura di servizio
6 - 8°C

Metodo di spumantizzazione
Martinotti - Charmat

Name
Lamborghini 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



Nome
**Lamborghini Brut
Vino Spumante**

Zona di origine
Provincia di Treviso

Uve
Pinot, Chardonnay

Colore
Giallo paglierino

Perlage
Fine e persistente

Bouquet
Intenso e delicato

Sapore
Molto secco e armonico

Temperatura di servizio
6 - 8°C

Metodo di spumantizzazione
Martinotti - Charmat

Name
**Lamborghini Brut
Vino Spumante**

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

CENTANNI



Nome
Centanni
Grecetto Umbria IGT

Uve
Grechetto

Tecniche di allevamento
Cordone speronato

Vinificazione
**Macerazione a freddo
sulle bucce e fermentazione
a bassa temperatura**

Colore
Giallo paglierino luminoso

Olfatto
**Elegante e ricco
con note di fiori**

Gusto
Pieno, piacevole e persistente

Temperatura di servizio
10°C

Name
Centanni
Grecetto Umbria 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



Nome
Centanni
Rosso Umbria IGT

Uve
**Blend di
vitigni tradizionali
dell'Umbria**

Tecniche di allevamento
Cordone speronato

Vinificazione
**Fermentazione con
macerazione sulle bucce
per 12-14 giorni**

Colore
**Rosso rubino
abbastanza intenso**

Olfatto
**Note di frutta fresca,
fragante**

Gusto
**Sensazione di piacevolezza
con tannino
appena accennato**

Name
Centanni
Rosso Umbria 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



Nome
Trescone
Umbria Rosso IGT

Uve
Sangiovese
Merlot
Cabernet Sauvignon

Tecniche di allevamento
Cordone speronato
con densità d'impianto
di 5.000 piante ad Ha

Affinamento
4 mesi in botti
di rovere tradizionali e
almeno 4 mesi in bottiglia

Vista
Rosso rubino intenso

Olfatto
Frutti a bacca rossa
con leggera speziatura

Gusto
Un frutto pulito caratterizza
l'attacco al palato. Sono
confermate le buone qualità
di raffinatezza, eleganza e
compostezza annunciate durante
l'esame olfattivo

Potenziale di affinamento
3-5 anni

Name
Trescone
Umbria Rosso 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 traditional 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



Nome
Era
Umbria Rosso IGT

Uve
Sangiovese

Tecniche di allevamento
Cordone speronato
con densità d'impianto
di 5.000 piante ad Ha

Affinamento
6 mesi in tonneaux
e almeno
4 mesi in bottiglia

Vista
Rosso rubino
tendente al granato

Olfatto
Al naso ha note di foglie secche e
humus, a seguire frutta a
bacca rossa e noce moscata

Gusto
Si percepisce una piacevole
sapidità, tannini fermi
e lungo finale

Potenziale di affinamento
6-8 anni

Name
Era
Umbria Rosso IGT

Variety
Sangiovese

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

Aging
6 months in 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



Nome
Torami
Umbria Rosso IGT

Uve
Sangiovese
Cabernet Sauvignon

Tecniche di allevamento
Cordone speronato
con densità d'impianto
di 5.000 piante ad Ha

Affinamento
10 mesi in barriques
e almeno
6 mesi in bottiglia

Vista
Rosso cupo intenso
e impenetrabile

Olfatto
Note di frutti di bosco,
olive nere e prugne

Gusto
Struttura imponente
e tannini marcati

Potenziale di affinamento
8-10 anni

Name
Torami
Umbria Rosso IGT

Variety
Sangiovese
Cabernet Sauvignon

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

Aging
10 months in 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



Nome
Campoleone
Umbria Rosso IGT

Uve
Sangiovese, Merlot

Tecniche di allevamento
Cordone speronato
con densità d'impianto
di 5.000 piante ad Ha

Affinamento
12 mesi in barriques
e almeno
12 mesi in bottiglia

Vista
Rosso violaceo cupo,
impenetrabile nella
sua consistenza

Olfatto
Note di frutta matura,
tabacco, cioccolato

Gusto
Profonde sensazioni di caffè,
tabacco, cioccolato, frutti rossi.
Grande struttura e tannini di
qualità. L'ampiezza e la morbidezza
confermano il suo carattere
qualitativo, mentre l'ottimo
equilibrio e la qualità della struttura
ne fanno presagire la longevità

Potenziale di affinamento
10-15 anni

Name
Campoleone
Umbria Rosso IGT

Variety
Sangiovese, Merlot

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

Aging
12 months in 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



Campoleone
magnum
1,50 l.
in scatola di legno
di abete massello
made in Italy

*Campoleone
magnum
1500 ml.
in solid
fir wooden box
made in Italy*



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*



Scatola regalo
con una raccolta di
immagini storiche e
momenti celebrativi
del fondatore
Ferruccio
Lamborghini

*Gift box showing
a collection
of historical images
and celebrating moments
of the founder
Ferruccio
Lamborghini*

Ferruccio Elio Arturo Lamborghini was an Italian industrialist. Born from a grape farmers family, his mechanical know-how led him to enter in the business of tractor manufacturing in 1948.

In 1963, he most famously created Automobili Lamborghini a maker of High-end sports cars. Ferruccio officially debuted his enterprise "Automobili Ferruccio Lamborghini" at the Turin Motor Show, unveiling a mind-blowing vehicle.



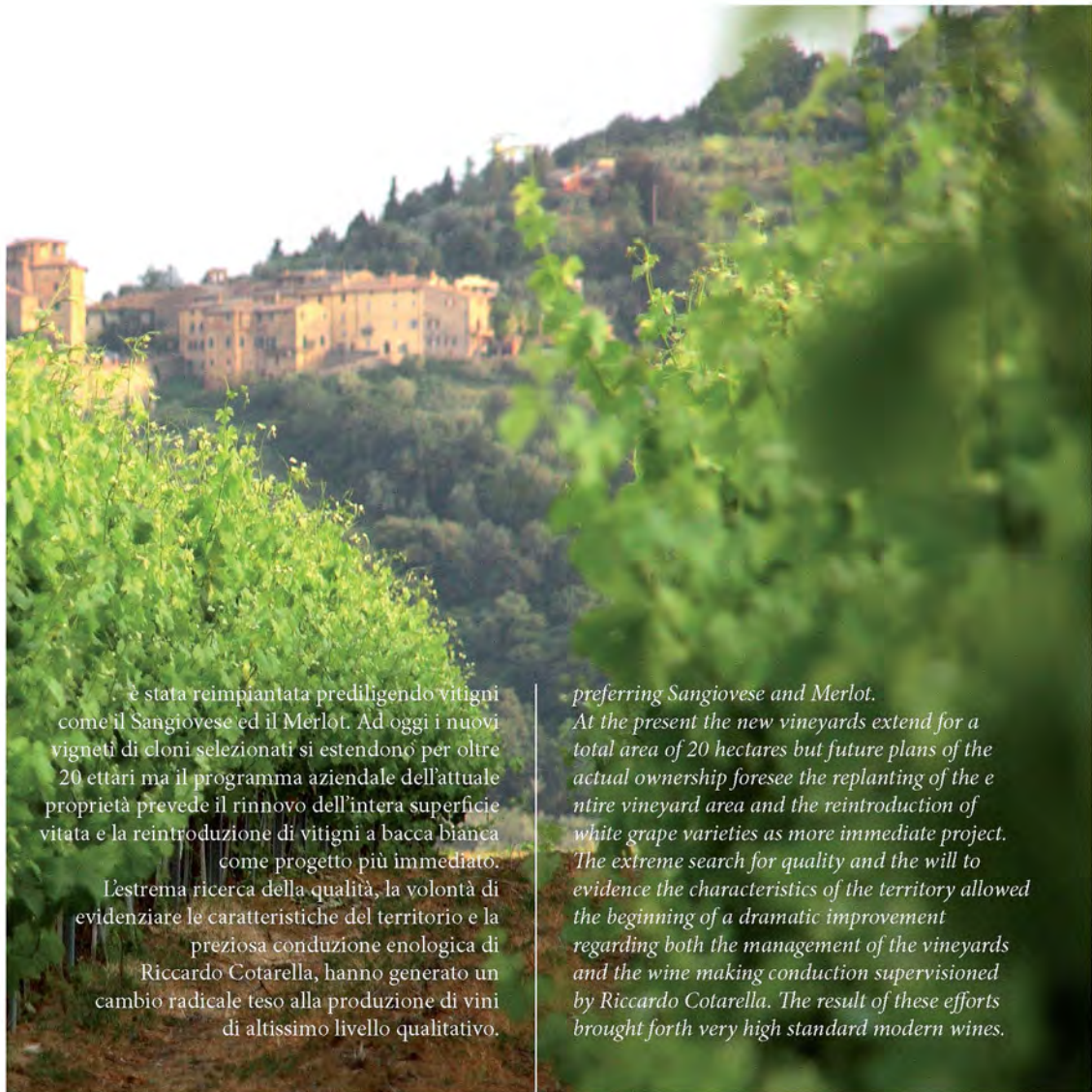
**Enzo Ferrari told a man :You may able to drive a tractor but you will never be able to handle a Ferrari Properly”
the man was so pissed he vowed to create the perfect car .his name , Ferruccio Lamborghini.**

The History was made



In 1974 Lamborghini exited the industrial world. Returning his farming roots, Lamborghini delighted in production of his own wines with that same extraordinary determination, representing that Italian grace, quality and luxury by staying true to the tradition and heritage of the Lamborghini family.

Lamborghini Winery, LLC was born for the express purpose of launching the highest quality champagne to discerning consumers with a high affinity for recognized luxury and quality nationally and internationally.



È stata reimpiantata prediligendo vitigni come il Sangiovese ed il Merlot. Ad oggi i nuovi vigneti di cloni selezionati si estendono per oltre 20 ettari ma il programma aziendale dell'attuale proprietà prevede il rinnovo dell'intera superficie vitata e la reintroduzione di vitigni a bacca bianca come progetto più immediato.

L'estrema ricerca della qualità, la volontà di evidenziare le caratteristiche del territorio e la preziosa conduzione enologica di Riccardo Cotarella, hanno generato un cambio radicale teso alla produzione di vini di altissimo livello qualitativo.

preferring Sangiovese and Merlot.

At the present the new vineyards extend for a total area of 20 hectares but future plans of the actual ownership foresee the replanting of the entire vineyard area and the reintroduction of white grape varieties as more immediate project.

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 very high standard modern wines.





Lamborghini Winery LLC
5 Columbus Circle, FL 8
New York, NY 10019
Tele (212) 859-3520
Fax (646) 349-3608
Info@LamborghiniWinery.com