



Tenuta Rovaglia



Filo di Arianna

Vendemmia Tardiva Lugana DOC

Herkunftsort

Südlich des Gardasees im Lugana-Gebiet auf einer Höhe von 100 Metern ü.d.M.

Bodenexposition

Eben mit stark tonigem Kalksteinboden, reich an Mineralsalzen

Rebsorte

100% Turbiana über 55 Jahre alt

Traubenproduktion

6.000 / 7.000 Kilogramm / Hektar

Ernte

Erste / zweite Novemberwoche. Spätlese, manuelle Ernte, in kleinen Kisten.

Weinherstellung

Weißweinherstellung und weiches Pressen der Trauben mit einer maximalen Extraktion von 50% des Mosts. Gärung in 30 hl Eichenfässern.

Weinusbau

24 Monate in 30 hl Eichenfässern

Abfüllung

Januar / Februar drei Jahre nach der Ernte. Er wird nach etwa sechs Monaten Ruhe in der Flasche vermarktet.

Alkoholgehalt

Vol. 13%

Gesamtsäure

6,3 g / l

Trockenextrakt

39 g / l

Eigenschaften

Dieser Spätlesewein zeichnet sich durch seinen ausgeprägten Charakter, der dank der Reifung in großen Eichenfässern, den Duft von mineralischen Aromen mit leicht geröstetem Mandelhauch und exotischen Früchten hervorhebt. Der Filo di Arianna kombiniert den Reichtum an Aromen mit einem vollen, harmonischen und rund samtigen Geschmack. Passt ideal zu Fischgerichten; passt hervorragend zu Risotto und Käse. Kann als Meditationswein angesehen werden.

Verkostungstemperatur

10 ° / 12 °

Tenuta Rovaglia

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 9916800

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it