



Tenuta Rovaglia

Vigne di Catullo Lugana Riserva DOC



Luogo di origine

a sud del lago di Garda in terra di Lugana a un 'altitudine di 100 metri slm

Esposizione terreno

pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

Vitigno

Turbiana 100% con più di 55 anni di età

Produzione uva

6.000 / 7.000 chilogrammi / ettaro

Vendemmia

prima decade di ottobre raccolta a mano in piccole casse

Vinificazione

in bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 50% di mosto fiore. Fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento

24 mesi in botti di acciaio.

Imbottigliamento

settembre / ottobre del secondo anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo 6 mesi di riposo in bottiglia

Gradazione

13% vol

Acidità totale

6,2 g/l

Estratto secco

27,6 g/l

Caratteristiche

E 'un Lugana di grande carattere, di colore giallo intenso con riflessi dorati, robusto e al tempo stesso vellutato. Le uve vengono scelte con cura dai vigneti con più di 55 anni di età. Presenta un bouquet particolarmente ricco dove le note più fredde e minerali si armonizzano con quelle della frutta matura. Il suo ricco aroma, con sentori di nocciola ed un elegante retrogusto di mandorla , ne suggerisce l'abbinamento oltre che con il pesce, con i piatti di pasta, la carne alla griglia, i risotti ed i formaggi.

Temperatura di servizio

10° / 12°

Tenuta Rovaglia

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

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

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it