



Tenuta Rovaglia



Filo di Arianna Vendemmia Tardiva Lugana 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 o 100% con più di 55 anni d'età

Produzione uva

6.000 / 7.000 chilogrammi / ettaro

Vendemmia

prima/ seconda decade di novembre. E' una vendemmia tardiva 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 rovere da 30 Hl.

Affinamento

24 mesi in botti di rovere da 30 Hl.

Imbottigliamento

gennaio/febbraio del terzo anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo circa sei mesi di riposo in bottiglia.

Gradazione

13% vol.

Acidità totale

6,3 g/l

Estratto secco

39 g/l

Caratteristiche

E' un Lugana superiore di spiccata personalità, ottenuto mediante una vinificazione in botti grandi di rovere che ne esalta il profumo caratterizzato da aromi minerali con lievi sentori di mandorle tostate. Alla ricchezza dei profumi il Filo di Arianna unisce un sapore pieno, armonico e vellutato. Si accompagna in modo ideale a piatti di pesce; risulta ottimo con risotti e formaggi. Può essere considerato un vino da meditazione.

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