



Tenuta Rovaglia

Grappa di Lugana



Luogo di origine

A sud del Lago di Garda in terra di Lugana

Esposizione terreno

Pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

Materia prima

Vinacce di Turbiana 100 %

Procedimento

Una volta terminata la pigiatura dell'uva di Trebbiano di Lugana le vinacce ottenute vengono conservate in ambiente anaerobico per poter essere poi distillate.

Distillazione

La distillazione avviene a vapore con sistema discontinuo in piccole caldaie di rame, secondo antica tradizione. Con questa procedura si eliminano la testa e la coda e si utilizza solo il cuore del distillato.

Affinamento

Terminata la fermentazione la grappa ottenuta viene conservata in botti di acciaio per almeno un anno.

Imbottigliamento

Sarà poi imbottigliata in più riprese da febbraio a dicembre dell'anno successivo la raccolta dell'uva. Verrà messa in commercio dopo 2 / 3 mesi di riposo in bottiglia.

Gradazione

45% vol.

Caratteristiche

E' una grappa di alta qualità e possiede le migliori caratteristiche delle grappe della terra di Lugana. All'olfatto si avvertono profumi di banana, nocciola, salvia con ricordi di sambuco. Il gusto tende al dolce raffinato, non aggredisce la bocca ma la conquista con delicatezza. E' una grappa da meditazione, che si presta, inoltre, in modo ideale per incontri importanti di degustazione. Molto apprezzata anche dopo i menu di carni rosse.

Temperatura di servizio

12° / 14°

Distillatore

Distillerie Peroni

Tenuta Rovaglia

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

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

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it