



Tenuta Rovaglia



Limne 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 100% con 25/35 anni di età

Produzione uva

10.000/11.000 chilogrammi /ettaro

Vendemmia

inizio terza decade di settembre, raccolta a mano in piccole casse

Vinificazione

in bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore. Fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento

4/5 mesi in botti di acciaio

Imbottigliamento

In più riprese da febbraio a settembre dell'anno successivo la raccolta e messo in commercio dopo 2 / 3 mesi di riposo in bottiglia

Gradazione

13 % vol.

Acidità totale

6 g/l

Estratto secco

21,5 g/l

Caratteristiche

è un vino che si segnala per spiccato carattere, finezza e persistenza gustativa. Di colore brillante, paglierino intenso, esprime al meglio le caratteristiche dei vini del Lugana: un grande corpo, un profumo delicato ed un bouquet complesso e raffinato. È particolarmente indicato con il pesce, le carni bianche e gli antipasti. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio

8° / 10°

Tenuta Rovaglia

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

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

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it