



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](mailto:info@tenutarovaglia.it) | [tenutarovaglia.it](http://tenutarovaglia.it)