



Tenuta Rovaglia



# Vigne di Catullo Lugana Riserva DOC

## **Herkunftsort**

Südlich des Gardasees im Lugana-Gebiet auf einer Höhe von 100 Meternü.d.M.

## **Bodenbeschaffenheit**

Eben mit stark tonigem Kalksteinboden, reich an Mineralsalzen

## **Rebsorte**

100% Turbiana, von über 55 Jahre alten Reben

## **Traubenproduktion**

6.000 / 7.000 Kilogramm / Hektar

## **Ernte**

Erste Oktoberwoche, manuelle Ernte, in kleinen Kisten

## **Weinherstellung**

Weißweinherstellung und weiches Pressen der Trauben mit einer maximalen Extraktion von 60% des Mosts. Gärung in Stahlfässern.

## **Weinausbau**

24 Monate in Stahlfässern

## **Abfüllung**

September / Oktober zwei Jahre nach der Ernte. Nach 6 Monaten Ruhe in der Flasche auf den Markt gebracht

## **Alkoholgehalt**

Vol. 13%

## **Gesamtsäure**

6,2 g / l

## **Trockenextrakt**

27,6 g / l

## **Eigenschaften**

Es ist ein Lugana-Wein mit viel Charakter, der intensiv goldgelb strahlt, kräftig und gleichzeitig rund und samtig. Die Trauben werden sorgfältig aus Weinbergen gewählt, die älter als 55 Jahre sind. Es ist besonders bukettreich, in dem die kälteren und mineralische Stoffe mit den Düften reifer Früchte harmonieren. Sein reiches Aroma mit einem Haselnusshauch und einem feinen Mandelnachgeschmack begleitet sowohl Fisch- als auch Nudelgerichte, gegrilltes Fleisch Risotto und Käse.

## **Verkostungstemperatur**

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)