

GRAPPA DI LUGANA



Vitigno: distillato di vinacce derivate da uve di Trebbiano di Lugana (Turbiana).

Zona di produzione: San Benedetto di Lugana

Distillazione: Il metodo è quello discontinuo a fuoco diretto a vinaccia sommersa con alambicco interamente in rame, il metodo più antico quindi, unico nel garantire davvero, grazie ai tempi lunghi di distillazione e delle temperature mai elevate raggiunte nella lavorazione, una separazione ottimale delle teste e code dal cuore del distillato e di ottenere così una grappa secondo tradizione

Affinamento: in acciaio

Caratteristiche organolettiche: Distillato dal forte ed inimitabile carattere, che si riscontra sia nei finissimi profumi, intensi e dolci, floreali, agrumati, con note di frutta gialla oltre che aromatiche che rendono vivissimo il complesso bouquet e freschi e morbidi i sapori

Gradazione: 40% vol

Come si serve: a 10-14 °C, in tulipani per grappa.

Prima dell'assaggio è bene che la grappa riposi qualche minuto nel bicchiere; ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa.

Wine variety: Marc distillate derived from pressed Trebbiano di Lugana (Turbiana) grape residue

Production area: San Benedetto di Lugana

Distillation: This method is the discontinuous type over direct fire with the marc submerged in a still made entirely of copper. It is the oldest method and, therefore, it is guaranteed because of its long distillation time and with high temperatures never reached in the processing, an optimal separation of heads and tails at the heart of the distillate, thus obtaining a grappa according to tradition

Aging: steel tanks

Organoleptic characteristics: A distillate with a strong and distinguished character, which is found in both its extra fine bouquet, intense and sweet, floral, of citrus, with hints of yellow fruit and aroma which vividly bring out the complex bouquet, that, in its fresh and soft, render the true grappa body unmatched

Alcoholic strength: 40% vol

How to serve: at 10-12 °C, in tulip-shaped glasses.

Before tasting, it is recommended that the grappa rest in a glass for several minutes; thus oxygenated, the bouquet is enhanced, the nasal-palate harmony is completed.

