

# GRAPPA DI LUGANA



I sapori freschi e morbidi di questo distillato vengono esaltati da profumi finissimi, intensi e dolci, che ricordano la frutta gialla e richiamano note floreali e agrumate. Il complesso bouquet di aromi e sapori rende questo distillato forte e inimitabile.

Si serve a 10-14°C, in tulipani per grappa. Prima della degustazione, la grappa deve riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi, si esaltano i profumi e si completa l'armonia naso-palato.

*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.*

*Serve it 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.*

## DATI TECNICI | DESCRIPTION

**Vitigno | Grape variety:**

distillato di vinacce derivate da uve di Turbiana

Marc distillate derived from pressed Turbiana grape residue

**Zona di produzione**

Production area: San Benedetto di Lugana

**Distillazione | Distillation:**

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

*It is the oldest method: the discontinuous type over direct fire with the marc submerged in a still made entirely of copper. It is guarantee 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*

**Affinamento | Ageing:**

Grappa di Lugana: in acciaio | steel tanks

**Invecchiamento potenziale**

Potential ageing: 10 anni/years

**Gradazione | Alcoholic strength:** 40% vol.

