

# GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA



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 completato dai sentori terziari derivati dal riposo in botti/barriche di Rovere. Saperi intensi, complessi e morbidi che rendono unico il corpo di grappa vera, secondo tradizione. Grappa inimitabile per complessità di bouquet e naturale morbidezza di corpo esaltata dall'invecchiamento per almeno 12 mesi in pregiati legni.

Si serve a 12-16°C, in tulipani per grappa. Prima dell'assaggio è bene che la grappa riposo qualche minuto nel bicchiere; ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa.

*A distillate of strong and inimitable character, which is found in both its extra fine bouquet, intense and sweet, floral, of citrus, with hints of yellow fruit as well as aromatic which vividly bring out the complex bouquet, that, in its fresh and soft, render the true grappa body unmatched, as tradition demands. Completed by tertiary hints derived from the ageing in oak barrels / barriques. Intense, complex and soft flavors create one inimitable grappa for complexity of bouquet and a natural body softness enhanced by aging for at least 12 months in fine woods.*

*Serve it at 12-16°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 Invecchiata:

almeno 12 mesi in botti e barriques di legni pregiati

more than 12 month in oak barrels

**Invecchiamento potenziale**

Potential ageing: 10 anni/years

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

