



Tenuta Rovaglia



Spumante Brut Lugana 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 10/15 anni d'età

Produzione uva

10.000 / 11.000 chilogrammi / ettaro

Vendemmia

prima decade di settembre raccolta a mano in piccole casse.

Vinificazione

in bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore. Prima fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento

7 / 8 mesi in botti di acciaio.

Spumantizzazione:

seconda fermentazione (metodo Charmat) in autoclave di acciaio da 30 Hl con aggiunta di lieviti selezionati.

Imbottigliamento

dopo circa 6 mesi dalla rifermentazione in autoclave. Verrà messo in commercio dopo altri 6 mesi di riposo in bottiglia.

Gradazione

12,5% vol.

Acidità totale

6,5 g/l

Estratto secco

20,5 g/l

Caratteristiche

Nasce dai più vecchi vigneti di Turbiana. Si caratterizza per un bouquet raffinato con sentori floreali e di vaniglia. E' uno spumante secco con un corpo ed una struttura che combinano grande robustezza e straordinaria delicatezza. Per il suo perlage fine ed elegante si accompagna in modo ideale con una varietà di cibi molto ampia.

Temperatura di servizio

Tenuta Rovaglia

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 9916800

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it