



Tenuta Rovaglia



# Acquavite Filo di Arianna

## **Herkunftsort**

Südlich des Gardasees im Lugana-Gebiet

## **Bodenexposition**

Eben mit stark tonigem Kalkboden, reich an Mineralsalzen

## **Ausgangsmaterial**

100% Turbiana-Trester aus über 55 Jahren alten Weinbergen

## **Herstellung**

Nach dem Pressen der Trauben, die für die Herstellung vom Lugana Filo di Arianna bestimmt sind, wird der erhaltene Trester in hermetisch verschlossenen und sauerstofffreien Behältern gelagert (auf diese Weise bleibt die Qualität des Trester selbst erhalten).

## **Destillation**

Nach einigen Monaten Lagerung wird der Trester in einem Kupferkessel in einem Wasser- und Dampfbad erhitzt. Im Brennkessel befinden sich zwei verschiedene Kessel sowie das Cassaflemma/ Rückflussbehälter (ein Behälter, der die Köpfe und Schwänze der Destillation sammelt). Es ist ein sehr altes Destillationsverfahren, das ermöglicht, diesen Grappa zu erzeugen, wobei die aromatischen Eigenschaften des verwendeten Tresters nahezu intakt bleiben. Bei diesem Verfahren werden Kopf und Schwanz entfernt und nur das Herz des Destillats verwendet.

## **Ausbau**

Nach der Gärung wird der erhaltene Grappa mindestens ein Jahr in Stahlfässern gelagert.

## **Abfüllung**

Ein einziger Prozess und nach 2/3 Monaten Flaschenlagerung in der Flasche vermarktet.

## **Alkoholgehalt**

Vol. 50%

## **Eigenschaften**

Es ist ein Grappa von höchster Qualität, der ausschließlich aus Trester von Trauben gewonnen wird, die für die Herstellung von Lugana "Filo di Arianna" bestimmt sind. Dem Geruchssinn erschließen sich Aromen von Salbei mit einem Holunderhauch und leichten Duftnoten von Tomatenblatt und Mispel. Der sehr angenehme und raffinierte Geschmack ist im Mund nicht aggressiv, sondern erobert ihn warm und zart. Es ist ein Grappa für die Meditation, der sich auch ideal für wichtige Verkostungstreffen eignet.

## **Verkostungstemperatur**

12°/14 °

## **Brennerei**

Distilleria Artigiana Carlo Gobetti

**Tenuta Rovaglia**

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

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

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it