



Tenuta Roveglia

Grappa di Lugana



Herkunftsort

Südlich des Gardasees im Lukanagebiet

Bodenexposition

Eben mit stark tonigem Kalkboden, reich an Mineralsalzen

Ausgangsmaterial

100% Turbiana-Trester

Herstellung

Nach dem Pressen der Trauben aus Turbiana wird der erhaltene Trester der anaeroben Vergärung ausgesetzt, um dann destilliert zu werden.

Destillation

Die Destillation erfolgt nach alter Tradition durch Dampf mit einem diskontinuierlichen System in kleinen Kupferkesseln. 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

Er wird mehrmals von Februar bis Dezember ein Jahr nach der Weinlese abgefüllt. Er wird nach 2/3 Monaten Flaschenlagerung vermarktet.

Alkoholgehalt

Vol. 45%

Eigenschaften

Es ist ein hochwertiger Grappa, der die nobelsten Charakterzüge der Grappas aus dem Lugana-Gebiet besitzt. Dem Geruchssinn erschließen sich Aromen von Banane, Haselnuss, Salbei mit einem Holunderhauch. Der Geschmack ist eher süß und raffiniert, keineswegs aggressiv im Mund, sondern erobert ihn zart. Es ist ein Grappa für die Meditation, der sich auch ideal für wichtige Verkostungstreffen eignet. Sehr beliebt auch nach Rotfleischgerichten.

Verkostungstemperatur

12°/14

Brennerei

Peroni-Brennerei

Tenuta Roveglia

Loc. Roveglia 1, Pozzolengo, Brescia

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

info@tenutaroveglia.it | tenutaroveglia.it