



Tenuta Rovaglia



## Brut Sekt Lugana DOC Sekt

### Herkunftsort

Südlich des Gardasees im Lugana-Gebiet auf einer Höhe von 100 Metern ü.d.M.

### Bodenexposition

Eben mit stark tonigem Kalksteinboden, reich an Mineralsalzen

### Rebsorte

100% Turbiana, Weinberge mit 10/15 Jahren

### Traubenproduktion

10.000 / 11.000 Kilogramm / Hektar

### Ernte

Erste Septemberwoche, manuelle Ernte, in kleinen Kisten.

### Weinherstellung

Weißweinerstellung und weiches Pressen der Trauben mit einer maximalen Extraktion von 60% des Mosts. Erste Gärung in Stahlfässern.

### Ausbau

7/8 Monate in Stahlfässern.

### Sektherstellung

zweite Gärung (Charmat-Methode) in einem 30 hl großen Stahllautoklaven unter Zusatz ausgewählter Hefen.

### Abfüllung

nach ca. 6 Monaten nach der zweiten Gärung im Autoklaven. Es wird nach weiteren 6 Monaten Pause in der Flasche vermarktet.

### Alkoholgehalt

Vol. 12,5%

### Gesamtsäure

6,5 g / l

### Trockenextrakt

20,5 g / l

### Eigenschaften

Er stammt aus den ältesten Turbiana-Weinbergen. Er zeichnet sich durch ein raffiniertes Bukett mit blumigen und Vanillearomen aus. Es ist ein trockener Sekt mit Körper und Struktur, wobei eine starke Robustheit mit einer außergewöhnlichen Delikatesse sich vereinen. Aufgrund seiner feinen und eleganten Perlage eignet er sich ausgezeichnet zu einer Vielzahl von Gerichten.

### Verkostungstemperatur

4° / 6°

Tenuta Rovaglia

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

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

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it