

ACQUAVITE DI LUGANA FILO DI ARIANNA



Tipologia

Grappa di Lugana

Luogo di origine

A sud del Lago di Garda in terra di Lugana

Esposizione terreno

Pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

Materia prima

Vinacce di Turbiana 100% proveniente da vigneti con più di 55 anni di età

Procedimento

Una volta terminata la pigiatura dell'uva, destinata alla produzione del Lugana Filo di Arianna, le vinacce ottenute vengono conservate in recipienti chiusi ermeticamente e privi di ossigeno (si preserva in questo modo la qualità della vinaccia stessa).

Distillazione

Dopo alcuni mesi di stoccaggio le vinacce vengono prese e fatte bollire in una caldaia di rame a bagnomaria ed a vapore. Nella caldaia vi sono due diversi bollitori più la cassaflemma (un recipiente per la raccolta delle teste e delle code della distillazione). E' un sistema di distillazione molto vecchio che permette di ottenere questa grappa mantenendo pressoché intatta le caratteristiche aromatiche della vinaccia utilizzata. Con questa procedura si eliminano la testa e la coda e si utilizza solo il cuore del distillato.

Affinamento

Terminata la fermentazione la grappa ottenuta viene conservata in botti di acciaio per almeno un anno.

Imbottigliamento

In un'unica soluzione e messa in commercio dopo 2/3 mesi di riposo in bottiglia.

Gradazione

50% vol.

Caratteristiche

E' una grappa di altissima qualità e ottenuta esclusivamente dalle vinacce dell'uva destinata alla produzione del Lugana Filo di Arianna.

All'olfatto si avvertono profumi di salvia con ricordi di sambuco e leggere note di foglia di pomodoro e di nespola. Il gusto molto gradevole e raffinato non aggredisce la bocca ma la conquista donandole calore e delicatezza.

E' una grappa da meditazione, che si presta in modo ideale per incontri importanti di degustazione.

Temperatura di servizio

12°/14°