

ACQUAVITE DI LUGANA VIGNE DI CATULLO



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 Trebbiano di Lugana 100% proveniente da vigneti con più di 55 anni di età

Procedimento: una volta terminata la pigiatura dell'uva, destinata alla produzione del Lugana Vigne di Catullo, 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). È 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: è una grappa di altissima qualità e ottenuta esclusivamente dalle vinacce dell'uva destinata alla produzione del Lugana "Vigne di Catullo". 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 rinfrescante 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°