GRAPPA DI LUGANA
LIMNE

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 o Trebbiano di Lugana 100%

Procedimento: una volta terminata la pigiatura dell'uva di Trebbiano di Lugana le vinacce ottenute vengono conservate in ambiente anaerobico per poter essere poi distillate.

Distillazione: la distillazione avviene a vapore con sistema discontinuo in piccole caldaie di rame, secondo antica tradizione. Con questa procedura si eliminano la testa e la coda e si utilizza solo il cuore del distillato

Affinamento: terminata la distillazione la grappa ottenuta viene conservata in botti di acciaio per 2 / 3 mesi

Imbottigliamento: sarà poi imbottigliata in più riprese da febbraio a dicembre

dell'anno successivo la raccolta dell'uva. Verrà messa in commercio dopo 2 / 3 mesi di riposo in bottiglia

Gradazione: 45% vol.

Caratteristiche: è una grappa di alta qualità e possiede le migliori caratteristiche delle grappe della terra di Lugana. All'olfatto si avvertono profumi di banana, nocciola, salvia con ricordi di sambuco. Il gusto tende al dolce raffinato, non aggredisce la bocca ma la conquista con delicatezza. E' una grappa da meditazione, che si presta, inoltre, in modo ideale per incontri importanti di degustazione. Molto apprezzata anche dopo i menu di carni rosse.

Temperatura di servizio: 12° / 14°