



Distillate dall'esperienza, forgiate dal fuoco diretto.

SCHEMA TECNICA :

Grappa di Lugana

Vitigno : distillato di vinacce derivate da uve di Trebbiano di Lugana (Turbiana)

Ubicazione Vigneti: Zona vocata Podere Co' de fer (basso Lago di Garda)

Distillazione : Il metodo è quello discontinuo a fuoco diretto a vinaccia sommersa con alambicco interamente in rame e lavorazione totalmente manuale.

Il metodo più antico e tradizionale, unico nel garantire davvero, grazie ai tempi lunghi di distillazione e delle temperature mai elevate raggiunte nella lavorazione, una separazione ottimale delle teste e code dal cuore del distillato e di ottenere così una grappa secondo tradizione, con sapori ed aromi inimitabili.

Metodo lento e difficile, ma anche il solo, che in virtù di materie prime selezionate e dell'arte del distillatore, permette di scolpire il profilo sensoriale della nascente grappa, ottenendo così un distillato unico che conserva gli aromi e le fragranze dell'uva da cui proviene.

Caratteristiche organolettiche : La metodologia di lavorazione unitamente alle piccole quantità di vinaccia fresca che viene lavorata permette il pieno e vigoroso passaggio alla grappa di tutti i caratteristici aromi e sapori del vino da cui proviene.

Distillato dal forte ed inimitabile carattere, che si riscontra sia nei finissimi profumi, intensi e dolci, floreali, agrumati, con note di frutta gialla oltre che aromatiche che rendono vivissimo il complesso bouquet, che nei sapori freschi e morbidi che rendono unico il corpo di grappa vera, secondo tradizione.

Affinamento : in acciaio.

Tenore alcolico : **40% in volume**

Servizio : in tulipani per grappa a 12-14 °C.

Prima dell'assaggio è bene che la grappa riposi qualche minuto nel bicchiere; ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa.