

Grappa di Lugana

Sottoprodotto dell'affinamento del distillato ottenuto dalle vinacce fresche di Trebbiano di Lugana, le vinacce ottenute dalla pressatura dell'uva vengono consegnate al distillatore e poi distillate umide e fresche mantenendo così una netta fragranza dei profumi tipici del vitigno. La distillazione avviene a vapore con sistema discontinuo in piccole caldaie di rame, come da antica tradizione. Il distillato resta poi ad affinare in botti di acciaio per 2/3 mesi.

Vitigno utilizzato: Trebbiano di Lugana.

Provenienza delle vinacce: Trebbiano di Lugana.

Metodo di distillazione: Discontinuo.

Tipo di distillatore: Caldaia di rame.

Temperatura di distillazione: 110° gradi in vapore acqueo.

Grado Alcolico: 40% vol.

Affinamento ed evoluzione: in botti di acciaio.

Temperatura di Servizio: 12 - 14° C.

Accostamenti: dolci con creme delicate, biscotti di pasta frolla e frutta secca, frutta cotta.

