

Grappa di Lugana



Ottenuta dalla distillazione delle vinacce di Trebbiano di Lugana con alambicco discontinuo. Ha colore bianco-acqua perfettamente limpido e trasparente. Il profumo è intenso e penetrante, con note di frutta matura e di spezie, valorizzate dalla forza dell'alcol.



Categoria: Distillato di vinacce fermentate.

Provenienza delle uve: Lugana.



Tipo di alambicco: Caldaiette a funzionamento discontinuo.

Sistema di distillazione: Vapore diretto. Per produrre questa grappa intensa le vinacce sono completamente fermentate e distillate immediatamente dopo la pressatura.

Componenti: Acqua, alcool etilico e centinaia di molecole infinitesimali, di grande importanza per le caratteristiche organolettiche del distillato quali esteri, aldeidi e oli.

Affinamento: In vasche di acciaio inox o vetro.

Tenore alcolico: 43% vol.