



Tenuta Rovaglia



## Limne Lugana DOC

### **Luogo di origine**

a sud del lago di Garda in terra di Lugana a un' altitudine di 50 metri slm

### **Esposizione terreno**

pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

### **Vitigno**

Turbiana o Trebbiano di Lugana 100%

### **Produzione uva**

10.000/11.000 chilogrammi /ettaro

### **Vendemmia**

inizio terza decade di settembre, raccolta a mano in piccole casse

### **Vinificazione**

in bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore. Fermentazione in botti di acciaio.

### **Affinamento**

4/5 mesi in botti di acciaio

### **Imbottigliamento**

In più riprese da febbraio a settembre dell'anno successivo la raccolta e messo in commercio dopo 2 / 3 mesi di riposo in bottiglia

### **Gradazione**

12,5 % vol.

### **Acidità totale**

6 g/l

### **Estratto secco**

21,5 g/l

### **Caratteristiche**

è un vino che si segnala per spiccato carattere, finezza e persistenza gustativa. Di colore brillante, paglierino intenso, esprime al meglio le caratteristiche dei vini del Lugana: un grande corpo, un profumo delicato ed un bouquet complesso e raffinato. E' particolarmente indicato con il pesce, le carni bianche e gli antipasti. Ottimo come aperitivo. Per la sua spiccata personalità non armonizza con cibi dolci

### **Temperatura di servizio**

8° / 10°

**Tenuta Rovaglia**

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 9916800

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it