



Tenuta Rovaglia

Vigne di Catullo Lugana Riserva 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

6.000 / 7.000 chilogrammi / ettaro

Vendemmia

prima decade di ottobre raccolta a mano in piccole casse

Vinificazione

in bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 50% di mosto fiore. Fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento

24 mesi in botti di acciaio.

Imbottigliamento

settembre / ottobre del secondo anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo 6 mesi di riposo in bottiglia

Gradazione

13% vol

Acidità totale

6,2 g/l

Estratto secco

27,6 g/l

Caratteristiche

È un Lugana di grande carattere, di colore giallo intenso con riflessi dorati, robusto e al tempo stesso vellutato. Le uve vengono scelte con cura dai vigneti con più di 55 anni di età. Presenta un bouquet particolarmente ricco dove le note più fredde e minerali si armonizzano con quelle della frutta matura. Il suo ricco aroma, con sentori di nocciola ed un elegante retrogusto di mandorla, ne suggerisce l'abbinamento oltre che con il pesce, con i piatti di pasta, la carne alla griglia, i risotti ed i formaggi. Per la sua spiccata personalità non armonizza con cibi dolci.

Temperatura di servizio

10° / 12°

Tenuta Rovaglia

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

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

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it