

Grappa di Lugana

Nebenprodukt der Destillatrefinanzierung aus frischen Trauben Trebbiano di Lugana, erhalten aus dem Pressen der Weintrauben, der Brennerei geliefert werden und dann feucht und frisch destilliert, damit die Aufrechterhaltung einer klaren Duft der typischen Aromen der Sorte erhalten. Der Wasserdampf-Destillation wird mit einem diskontinuierlichen System in kleinen Kupfer durchgeführt, nach alter Tradition. Das Destillat wird dann in Stahlfässer für 2/3 Monate alt. Ein Destillat erhalten aus der Selektion der für ein paar Monate trocknenen Trauben. Drücken und langsame Gärung in Eichenfässern. Süßwein mit Düfte von reifen Früchten und einem Vanille-Ton. Extrem fein und elegant mit großer aromatischer Persistenz.

Gebrauchene Weintrauben: Trebbiano di Lugana.

Weintraubenursprung: Trebbiano di Lugana.

Destillationsmethode: diskontinuierlich.

Destillationsart: Kupferkessel.

Destillationstemperatur: 110° Grad in Wasserdampf.

Alkoholischer: 40% vol.

Verfeinerung und Entwicklung: Stahlfässer.

Trinktemperatur: 12 - 14° C

Essenskombinationen: zarte Gebäck mit Sahne, Keksen, getrocknet Früchte und Kompott.

