

# Grappa di Lugana

INVECCHIATA

Di colore ambrato e caratterizzata da un profumo avvolgente e un insieme di sensazioni entusiasmanti, è conseguenza 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 per mantenere una netta fragranza dei profumi tipici del vitigno.

**Vitigno utilizzato:** Trebbiano di Lugana.

**Provenienza delle vinacce:** Trebbiano di Lugana.

**Metodo di distillazione:** Discontinuo.

**Tipo di distillatore:** Caldaietta 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:** formaggi invecchiati, cioccolato fondente.

