

# Grappa di Lugana

**Sottoprodotto 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 mantenendo così una netta fragranza dei profumi tipici del vitigno. La distillazione avviene a vapore con sistema discontinuo in piccole caldaiette di rame, come da antica tradizione. Il distillato resta poi ad affinare in botti di acciaio per 2/3 mesi.**

**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:** dolci con creme delicate, biscotti di pasta frolla e frutta secca, frutta cotta.

