

S. Cristina



GRAPPA DI LUGANA

Ottenuta dalla distillazione delle vinacce di Trebbiano di Lugana con alambicco discontinuo.

Ha colore bianco-acqua perfettamente limpido e trasparente.

Il profumo è intenso e penetrante, con note di frutta matura e di spezie, valorizzate dalla forza dell'alcool. Al gusto si rivela una grappa secca, ma non troppo, pulita, sapida e generosa, di notevolissima persistenza.



CATEGORIA

Distillato di vinacce fermentate

PROVENIENZA DELLE UVE

Lugana

VENDEMMIA

Settembre-ottobre

MATURAZIONE UVE

Settembre-ottobre

VINIFICAZIONE

Settembre-ottobre

PERIODO DI DISTILLAZIONE

Ottobre-novembre

TIPO DI ALAMBICCO

caldaiette a funzionamento discontinuo

SISTEMA DI DISTILLAZIONE

a vapore diretto. Per produrre questa grappa intensa le vinacce sono completamente fermentate e distillate immediatamente dopo la pressatura

COMPONENTI

acqua, alcool etilico e centinaia di molecole infinitesimali, di grande importanza per le caratteristiche organolettiche del distillato quali esteri, aldeidi e oli

AFFINAMENTO

in vasche di acciaio inox o vetro

TENORE ALCOLICO

43% vol.