

# 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.