



Tenuta Rovaglia

Lugana Brut

Vendemmia 2012

Tipologia: vino spumante bianco a Denominazione di Origine Controllata

Caratteristiche: nasce dai più vecchi vigneti di Turbiana. Si caratterizza per un bouquet raffinato con sentori floreali e di vaniglia. E' uno spumante secco con un corpo ed una struttura che combinano grande robustezza e straordinaria delicatezza. Per il suo perlage fine ed elegante si accompagna in modo ideale con una varietà di cibi molto ampia.

Luogo di origine: a sud del lago di Garda in terra di Lugana a un'altitudine di 50 metri slm

Esposizione terreno: pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

Vitigno: Turbiana o Trebbiano di Lugana 100% con più di 55 anni d'età

Produzione uva: 10.000 / 11.000 chilogrammi / ettaro

Vendemmia: prima decade di settembre raccolta a mano in piccole casse.

Vinificazione: in bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore. Prima fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento: 7 / 8 mesi in botti di acciaio

Spumantizzazione: seconda fermentazione (metodo Charmat) in autoclave di acciaio da 30 Hl con aggiunta di lieviti selezionati.

Imbottigliamento: dopo circa 6 mesi dalla rifermentazione in autoclave. Verrà messo in commercio dopo altri 6 mesi di riposo in bottiglia.

Gradazione: 12,5% vol.

Acidità totale: 6 g/l

Estratto secco: 21,3 g/l

Zuccheri Residui: 10 g/l

Temperatura di servizio: 4° / 6°

Bottiglie prodotte annualmente: n° 10.000

