Tenuta Roveglia

Lugana Riserva "Vigne di Catullo"

Vendemmia 2011

Tipologia: vino bianco a Denominazione di Origine Controllata

Descrizione: Caratteristiche: è un Lugana di grande carattere, di colore giallo intenso con riflessi dorati, robusto e al tempo stesso vellutato. Le uve vengono scelte con cura dai vigneti con più di 55 anni di età. Presenta un bouquet particolarmente ricco dove le note più fredde e minerali si armonizzano con quelle della frutta matura.. Il suo ricco aroma, con sentori di nocciola ed un elegante retrogusto di mandorla , ne suggerisce l'abbinamento oltre che con il pesce, con i piatti di pasta, la carne alla griglia, i risotti ed i formaggi. Per la sua spiccata personalità non armonizza con cibi dolci

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: 6.000 / 7.000 chilogrammi / ettaro

Vendemmia: prima decade di ottobre raccolta a mano in piccole casse

Vinificazione: in bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 50% di mosto fiore. Fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento: 10/12 mesi in botti di acciaio.

Imbottigliamento: agosto / settembre dell'anno successivo la raccolta.

Verrà messo in commercio dopo 2 / 3 mesi di riposo in bottiglia

Gradazione: 13% vol

Acidità totale: 6,2 g/l

Estratto secco: 23,6 g/l

Zuccheri Residui: 8 g/l

Temperatura di servizio: 10° / 12°

Bottiglie prodotte nell'annata 2011: n° 30.000

www.tenutaroveglia.it