



GRAPPA DI LUGANA Invecchiata

VINACCE: 100% Turbiana

GRADAZIONE: 45% vol

FORMATO DISPONIBILE: 0,70 l

CARATTERISTICHE: Nasce dalla distillazione delle vinacce di Turbiana provenienti esclusivamente dai vigneti di proprietà. Le vinacce, fresche e selezionate, vengono distillate con metodo tradizionale per preservarne l'integrità aromatica. Il distillato ottenuto viene quindi sottoposto a un periodo di affinamento in botti di rovere, durante il quale sviluppa struttura, armonia e complessità, senza interventi invasivi o forzature stilistiche. Il legno accompagna l'evoluzione della grappa in modo equilibrato, arrotondandone il profilo e arricchendolo di profondità, nel pieno rispetto dell'identità varietale e della filosofia produttiva della cantina Ca' Lojera.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Alla vista la Grappa di Lugana Invecchiata Ca' Lojera si presenta con calde tonalità ambrate dai riflessi dorati. Il profilo aromatico è elegante e armonioso, con note di frutta matura e delicate sfumature floreali, arricchite da lievi accenni speziati e vanigliati dovuti all'affinamento in legno. Al palato il sorso è morbido e avvolgente, con una trama sottile ed equilibrata che accompagna una lunga persistenza. Perfetta a fine pasto, si abbina con naturalezza a cioccolato fondente, pasticceria secca, frutta disidratata e formaggi stagionati, offrendo anche un piacevole momento di meditazione.

ABBINAMENTI: Formaggi stagionati, cioccolato fondente, pasticceria secca

Az. Agr. CA' LOJERA
Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione