



GRAPPA DI LUGANA

VINACCE: 100% Turbiana

GRADAZIONE: 45% vol

FORMATO DISPONIBILE: 0,70 l

CARATTERISTICHE: Ottenuta dalla distillazione delle vinacce fresche di Turbiana, selezionate dopo la vinificazione del Lugana. La distillazione avviene con metodo discontinuo, controllando tempi e temperature per preservare il patrimonio aromatico varietale. Segue un periodo di affinamento che contribuisce a definire struttura ed equilibrio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: La Grappa di Lugana Ca' Lojera è un distillato elegante e avvolgente, pensato per essere gustato con calma. Al naso sprigiona profumi delicati di albicocca e leggere sfumature di tabacco, mentre al palato rivela carattere e morbidezza, con richiami di ciliegia e un tocco di vaniglia. È perfetta a fine pasto, in abbinamento a cioccolato fondente, pasticceria secca o dolci a base di frutta. Si esprime molto bene anche accanto a formaggi stagionati o come momento di meditazione, per chi ama chiudere la degustazione con uno spirito ricco di personalità.

ABBINAMENTI: Formaggi stagionati, cioccolato fondente, pasticceria secca

Az. Agr. CA' LOJERA
Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione