ACQUISTATO IL .....

"Ca' Perlar" Lugana DOC 2024 2024

Pieno e armonico

Prodotto con uve Trebbiano di Lugana in larghissima maggioranza (più Chardonnay e altri vecchi vitigni locali), questo bianco veronese rappresenta perfettamente la ricchezza del suo territorio di origine. Per i tanti appassionati di vino, si tratta di un piccolo angolo di Paradiso, con caratteristiche uniche per clima, grazie alla vicinanza del lago di Garda, e per la natura dei terreni. Vendemmia manuale nella seconda metà di settembre, i grappoli vengono accuratamente selezionati per eliminare ogni imperfezione. Le uve vengono subito diraspate e pigiate, e il mosto fatto fermentare a temperatura controllata per mantenere la fragranza del frutto di partenza. Poi, dopo la svinatura, segue un breve passaggio in barrique. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino, con profumi che richiamano la frutta esotica, le albicocche e le pesche. Ottima la corrispondenza tra naso e bocca, dove si rivela un bianco gradevolmente pieno e perfettamente armonico. Ottimo come aperitivo, perfetto con antipasti freddi e tiepidi, primi e secondi piatti di pesce, formaggi di media stagionatura.

"La famiglia Aldegheri dal 1956 nel cuore della Valpolicella". Si legge questo sul sito della bella azienda veronese che da ormai più di 60 anni produce e lavora i buoni vini del proprio territorio. Il carattere familiare dell'Azienda Aldegheri, e la perfetta coordinazione tra tecnologia e amore per la natura e i suoi frutti, hanno permesso di raggiungere nel corso degli anni un alto livello qualitativo. I suoi prodotti testimoniano il risultato di una particolare attenzione ai vigneti, una rigorosa e attenta selezione delle uve e un costante perfezionamento delle tecnologie di vinificazione. Oggi l'azienda può contare su circa 50 ettari di vigneti. Di questi, parte sono a conduzione diretta e parte sono coltivati da viticoltori storici, legati alla cantina fino dall'inizio dell'attività. Per la maggior parte si tratta di vigneti di collina, con buone esposizioni, come quelli situati ai piedi della contrada di S.Giorgio, famosa per la sua pieve romanica, dai quali si ottiene il prestigioso Amarone. O quelli della Grola, uno dei migliori punti panoramici della Valpolicella, dove fin dai tempi dei Romani si praticava la tecnica dell'appassimento, e dove oggi si produce il migliore Recioto. I principali vitigni usati sono Corvina, Rondinella, Molinara, le tre uve base di tutti i vini tipici della Valpolicella, ma anche Cabernet, Merlot, Garganega, Pinot e Dindarella, vitigno autoctono per eccellenza.

La Vigna

Terreno	Terreni di natura argillosa-calcarea.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Trebbiano di Lugana, Chardonnay e altri vecchi vitigni.
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Dopo la pigiatura soffice, si procede per qualche ora alla macerazione a freddo per favorire la tipicizzazione varietale, l'estrazione dei profumi, la separazione e la pulizia del mosto fiore. Si ottiene così una un'armonia perfetta tra percezioni olfattive e gustative. Alla fermentazione controllata (attorno ai 16 °c) segue una sosta in acciaio e un breve passaggio in barrique.
Sensazioni	Dal colore giallo paglierino riporta profumi di frutta esotica, albicocche e pesche noci intensi e accattivanti completati, da una pienezza ineguagliabile e perfetta armonia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821