ACQUISTATO IL .....

Lugana DOP Ca' De' Rocchi 2022 2022



Nel bicchiere, grande finezza ed eleganza

Bello limpido… Cristallino. E' un piacere già da guardare, questo Lugana DOP proposto da Tinazzi della linea Ca' de' Rocchi. Nasce da una accurata selezione di uve Trebbiano di Lugana in purezza, provenienti dai vigneti più vocati della denominazione che si trovano nella zona del Lago di Garda. In cantina la lavorazione è semplice ma accurata. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio. Tutto fatto nel pieno rispetto del buon frutto di partenza e dei suoi profumi più fini ed eleganti. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino chiaro, con un bouquet intenso che ricorda soprattutto gli agrumi e i frutti esotici, con lievi note floreali. In bocca è asciutto, fresco, morbido e ben bilanciato grazie alla sua naturale acidità e alla buona salinità. Ottimo come aperitivo, è il bianco da proporre quando la tavola si anima grazie ai buoni piatti della cucina di lago. Ideale sia con pesci che con carni bianche.

"Nomen omen", dicevano gli antichi romani. E questo detto si applica alla perfezione alla famiglia Tinazzi dal momento che, nella tradizione veronese, con questo termine si indicavano i recipienti dove si metteva a fermentare l'uva per fare il vino. La storia di questa bella azienda famigliare inizia negli anni 60. Siamo sulle rive del Lago di Garda. Qui, per la precisione a Cavaion Veronese, Eugenio Tinazzi fonda la sua piccola azienda vitivinicola per produrre e vendere i vini della zona. Con l'arrivo in azienda del figlio Gian Andrea, ancora giovanissimo, la Tinazzi inizia un percorso di crescita tumultuosa che porta la piccola realtà veneta prima ad espandersi nelle principali aree della Valpolicella, e poi a fare il salto e acquistare nuove tenute in Puglia. Oggi ad affiancare Gian Andrea nell'attività di famiglia sono arrivati Francesca e Giorgio, la terza generazione. Gli obiettivi da raggiungere sono ancora molti e i mercati da conquistare non mancano di certo.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3700

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	100% Trebbiano di Lugana
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata 16-18°
Sensazioni	Giallo paglierino chiaro. Profumi: bouquet intenso di agrumi e frutti esotici con lievi note floreali. Gusto asciutto, fresco, morbido, ben bilanciato dall'acidità e buona la salinità

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821