



ACQUISTATO IL

"La Musina" Lugana DOC 2024

2024

Piacevolmente secco e armonico



Svinando

La Musina è uno dei vini prodotti da Sartori al di fuori della zona storica della Valpolicella. In questo caso si tratta di un Lugana DOC, prodotto con uve provenienti da bellissimi vigneti che si trovano sulla riva sud-ovest del Lago di Garda. 100% Trebbiano di Lugana, questo interessante bianco nasce dalla lavorazione solo delle migliori uve raccolte. Pigiatura soffice e successiva fermentazione del mosto avvengono a temperatura controllata. Segue quindi una fase di affinamento del vino, in acciaio e in cemento, ad esclusione di una minima percentuale della massa che evolve in piccoli fusti di rovere. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, La Musina ha un profumo delicatamente fruttato e floreale. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un sapore piacevolmente secco e armonico. Vino perfetto come aperitivo, questo Lugana nasce per accompagnare i semplici piatti di pesce, sia di mare che di lago.

Nel 2018 la cantina Sartori ha compiuto 120 anni. Basterebbe probabilmente questo dato per capire che si tratta di una delle realtà più incredibili del territorio veronese. La storia della Sartori inizia nel 1898 quando Pietro acquista il suo primo vigneto a Negrar, nel cuore della Valpolicella. "Personalità eccentrica, ma magmatica dal punto di vista commerciale", come viene descritto Pietro Sartori dai suoi eredi, era uno dei "ristoratori" più apprezzati della zona. La trattoria Sartori, infatti, rappresentava un indirizzo irrinunciabile per commercianti, uomini d'affari e piccoli industriali della zona, ai quali Pietro non faceva mai mancare un ottimo vino Veronese Rosso, come al tempo veniva definito. Da qui, prima la decisione di espandere i suoi affari come commerciante di vino, e poi quella di iniziare a produrre in proprio, affinché il buon vino non mancasse mai sulla tavola dei suoi affezionati clienti. Oggi Sartori è un'azienda di successo dalla vocazione internazionale, che realizza oltre l'80% del suo fatturato in più di 50 Paesi, in Europa, America del Nord e del Sud, in Russia, nel Sud Est Asiatico. Nella sua gamma, orgogliosamente, i grandi classici veronesi: Valpolicella, Soave, Bardolino, Bardolino Chiaretto, sempre reinterpretati in chiave elegante e personalizzata.

La Vigna	
Terreno	calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	100% Turbiana (Trebbiano di Lugana)
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Ad un'attenta selezione delle migliori uve, segue una pigiatura soffice ed una successiva fermentazione del mosto a temperatura controllata. Il vino matura poi parte in acciaio, parte in cemento.
Sensazioni	Vino dall'inconfondibile colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso si apre con un sorprendente bouquet tra cui spiccano note di frutti a polpa bianca e fiori di campo. Al palato è fresco, secco, elegante, piacevolmente armonico ed equilibrato.

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