



ACQUISTATO IL .....

"Croara del Lago" Garda DOC Bianco 2021

2021

## Armonico, vibrante e fresco



Svinando®

Da vigneti a Sud del lago di Garda, nel comune di Pozzolengo, Santa Sofia raccoglie il Trebbiano di Lugana che utilizza per produrre questo Croara del Lago Garda DOC. Colore paglierino intenso, con ancora piacevoli riflessi verdognoli, questo bianco gardesano ha profumi che richiamano un pot-pourri floreale, con fiori di sambuco ed erbe aromatiche, come melissa e verbena. In bocca è armonico, vibrante e fresco, grazie a una naturale acidità e a un tocco di gradevole sapidità. Il Croara è l'abbinamento ideale a primi piatti a base di pesce bianco, frittura e crudi. Semplicemente perfetto con molluschi e crostacei, è un calice che si beve volentieri anche semplicemente accanto a un tagliere di formaggi poco stagionati. Vino fresco e immediato, è buono oggi. Ma se ben conservato, in luoghi freschi e bui, può certamente evolvere per oltre 5 anni.

"E' posta in un bellissimo sito, cioè sopra un colle in ascesa facilissima, che discopre parte della città ed è tra due vallette: tutti i colli intorno sono amenissimi e copiosi di buonissime acque". E' con queste parole che Andrea Palladio descriveva i luoghi dove oggi si trova l'azienda Santa Sofia. Siamo in Valpolicella, terra del vino. Le cantine si trovano nella parte sottostante e a lato di Villa Santa Sofia, in passato conosciuta come Villa Serego. Iniziata nel 1560 su disegno di Andrea Palladio, la villa fu costruita su commissione di Marcantonio Serego, nobiluomo molto stimato e sposato a Ginevra Alighieri. Cantina storica del territorio (nel vero senso del termine), Santa Sofia è oggi di proprietà di Giancarlo Begnoni. Circa 40 ettari vitati, da cui si ottengono vini dallo stile classico e tradizionale. Del resto, in un luogo come questo, sarebbe impossibile che non fosse così.

### La Vigna

**Terreno** argilloso-sabbioso di medio impasto

**Esposizione** Sud

**Allevamento** Spalliera

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Lombardia

**Uve** Trebbiano di Lugana 100%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di pesce

**Vinificazione** In contenitori di acciaio inox, circa 3 mesi in bottiglia

**Sensazioni** Armonica, vibrante e fresca acidità e una gradevole sapidità

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