



ACQUISTATO IL

Lugana DOC 2024

2024

Il più apprezzato tra i bianchi del basso lago di Garda



E' il più apprezzato dei bianchi del basso lago di Garda. Una DOC, quella del Lugana, che il Veneto condivide con la vicina Lombardia. Le uve, Trebbiano di Lugana al 100%, provengono dai bei vigneti aziendali di Santa Sofia che si trovano non troppo distanti dalle rive del lago, con radici che affondano in suoli sabbiosi, perfetti per questa varietà. Vinificazione super soft e rispettosa della materia prima di partenza, questo Lugana si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdolini e brillanti. Al naso stupisce per eleganza e raffinatezza, con note finemente floreali che richiamano le ginestre e i glicini. Poi richiami mandorlati e sentori minerali. In bocca, invece, si scopre un vino perfettamente armonico, con un buon tenore alcolico e una naturale freschezza dovuta all'acidità naturale. Il finale, pulito, lungo e sapido, lo rende perfetto per abbinamenti tradizionali con piatti di pesce, sia di lago, del resto il Garda è lì a un tiro di schioppo, sia di mare. I Lugana più maturi, invece, accompagnano bene anche pesci più grassi, come l'anguilla, le cozze e gli astici.

"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 Argillosi prevalentemente di natura calcarea post glaciale

Esposizione Est

Allevamento Spalliera

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Veneto

Uve Trebbiano di Lugana 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione In contenitori d'acciaio inox, circa 3 mesi in bottiglia

Sensazioni Perfettamente armonica dona un buon tenore alcolico ed educata tensione acida, il finale è molto pulito, lungo, sapido, agrumato e lievemente mandorlato

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