



ACQUISTATO IL .....

"Borghetta" Lugana DOC Riserva 2021

2021

## Turbiana in versione d'autore



*Svinando*

Il Lugana DOC Riserva "Borghetta" di Avanzi è un'elegante interpretazione del vitigno autoctono Turbiana, coltivato nei vigneti della zona sud del Lago di Garda, nei pressi di Sirmione. Prodotto solo nelle annate migliori, questo bianco raffinato fermenta in parte in acciaio e in parte in barrique di rovere francese, dove matura per circa 10 mesi prima di un ulteriore affinamento in bottiglia. Al calice si presenta con un colore giallo paglierino intenso, animato da riflessi dorati. Il bouquet è ampio e complesso, con note di frutta esotica, agrumi canditi, miele, vaniglia e accenni tostati. In bocca è avvolgente e strutturato, con una spiccata sapidità e un finale lungo e minerale. Vino di grande equilibrio, è perfetto in abbinamento a crostacei, piatti di lago e formaggi stagionati. Un'espressione matura e profonda del Lugana, pensata per durare nel tempo.

In un mondo sempre più complesso e competitivo, la famiglia Avanzi può dichiarare con convinzione di aver realizzato il sogno di una vita e di essere nientemeno che "Viticoltori per passione, dal 1931". Azienda amata e apprezzata dalla critica e da tanti appassionati in ogni parte del mondo, ha le sue radici sulle sponde del lago di Garda. Qui, più di ottanta anni fa, ha avuto inizio la loro meravigliosa avventura. La famiglia produce vini rari e preziosi, all'interno di due denominazioni molto interessanti, quella del Lugana, di gran moda in questi anni, e quella del Garda Classico. Oggi l'azienda può contare su impianti suddivisi in quattro tenute che si trovano nei comuni di Sirmione, Desenzano del Garda e Polpenazze del Garda. Tutti i vini proposti nascono esclusivamente da uve coltivate dalla famiglia, nel cuore della sua storica zona di origine.

### La Vigna

**Terreno** magro e calcareo con percentuali di sabbia e limo molto alte

### Esposizione Allevamento Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Lombardia

**Uve** turbiana 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 8 anni

**Abbinamento** Menù di pesce

**Vinificazione** Vendemmia fine settembre. Raccolta e selezione manuale delle uve provenienti dal vigneto "Borghetta" a Sirmione. Le uve sono raffreddate e pressate delicatamente. Segue una decantazione statica a freddo e successiva fermentazione a bassa temperatura per 10/12 giorni in acciaio per poi terminare in barrique vecchie. Matura in legno per dodici mesi per poi riposare in bottiglia per almeno sei mesi.

**Sensazioni** Colore: Giallo paglierino. Bouquet: Complesso, la nota fumé lascia spazio alla frutta matura e candita. Sapore: Burroso, lungo e persistente. Di struttura importante, minerale con corretto equilibrio tra morbidezza e acidità. Nel finale dona una nota di uva matura.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821