



ACQUISTATO IL

Lugana DOC 2024

2024

La luce del Garda in ogni sorso



Questo lugana nasce sulle rive meridionali del Lago di Garda, dove la brezza del lago accarezza le vigne e regala ai grappoli una freschezza naturale unica. È un bianco che interpreta l'eleganza luminosa della linea Casa Giona, con un profilo fine, moderno e di grande piacevolezza. Nel calice si presenta con un giallo paglierino brillante; al naso emergono note di agrumi, fiori bianchi, pesca croccante e un delicato tocco minerale che richiama le terre argillose del terroir. Il sorso è fresco, equilibrato, avvolgente: scorre morbido, con una sapidità elegante che invita al secondo bicchiere. È un Lugana che seduce per precisione e pulizia, ideale per chi cerca un bianco raffinato e versatile, perfetto dall'aperitivo alla cucina di pesce. Casa Giona lo interpreta come un omaggio alla leggerezza e alla bellezza del paesaggio gardesano: un vino che profuma di luce, armonia e stile italiano.

La Linea Casa Giona di SalvaTerra nasce come omaggio a Villa Giona, gioiello rinascimentale della Valpolicella e oggi elegante hotel a cinque stelle. Un luogo dove storia, bellezza e ospitalità si intrecciano tra cipressi, vigneti e muretti a secco. Ogni vino della linea è pensato per evocare l'atmosfera unica della villa: l'eleganza delle sue sale, la quiete dei giardini, il fascino senza tempo delle sue architetture monumentali. In cantina, tradizione e modernità dialogano per creare etichette raffinate, accoglienti, capaci di raccontare un territorio ricco di emozioni. Casa Giona non è solo una collezione di vini: è un'esperienza, un invito a vivere la Valpolicella con lo stesso senso di stile e armonia che anima la villa. Un tributo alla sua anima storica, interpretata con gusto contemporaneo.

La Vigna

Terreno	Argille calcaree di origine morenica, ricche di sali minerali
Esposizione	Sud, Sud-Ovest, Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3000 - 4500 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Turbiana 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2-4 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia a fine settembre. Pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata per circa 15 giorni
Sensazioni	Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso presenta profumi floreali e agrumati, mentre al palato è secco, fresco e molto armonico, con un piacevole retrogusto di mandorla.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821