



ACQUISTATO IL

Lugana DOC 2024

2024

La luce del Garda in ogni sorso



Svinando®

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821