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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821