ACQUISTATO IL .....

Lugana DOC 2019



Un grande Lugana che crea assuefazione

Sulle dolci colline che circondano il Lago di Garda le uve bianche sono per lo più quelle di Turbiana, antico vitigno autoctono, che è alla base del modernissimo Lugana, uno dei vini bianchi più amati in Italia. I vigneti dell'azienda Visconti, da sempre situati nelle aree di maggior pregio della denominazione, garantiscono una crescita perfetta delle uve grazie a un suolo argilloso e ricco. La lavorazione del Lugana della famiglia Visconti prevede una semplice vinificazione in acciaio a temperatura controllata per valorizzare al meglio tutti i profumi più fini del vitigno. Il risultato è un vino di grandissima piacevolezza e frschezza, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso è fine, decisamente armonico, piacevolmente floreale e fruttato. In bocca non si smentisce. Si rivela infatti un vino fresco e vibrante, grazie a una spiccata sapidità e a una gradevole acidità. Attenzione. Può creare assuefazione!

Il Lago di Garda è terra di grandi vini e la famiglia Visconti è storicamenete una delle più belle realtà di questo territorio. Fu proprio questa famiglia, infatti, a credere per prima nelle potenzialità del vitigno Turbiana, uva autoctona presente nella zona a Sud del lago, prima ancora che il Lugana diventasse una denominazione di origine. Agli inizi degli anni 2000, la Famiglia Visconti, dopo decenni di attività nel settore vitivinicolo, decide di orientare la propria attività imprenditoriale verso altri progetti. Ma lo storico marchio sopravvive grazie all'impegno di un'altra famiglia nota del territorio, quella dei Formentini. Nel 2012, infatti, avendo le storiche cantine confermato l'intenzione di cessare la propria attività, tra le due famiglie viene raggiunto un importante accordo per dare continuità al marchio Visconti. Oggi i Lugana Visconti continuano a essere prodotti a partire dagli storici vigneti dai quali nascono da decenni.

La Vigna

Terreno	Terreni argillosi con presenza di scheletro
Esposizione	Sud, Sud-Est 110m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4800 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Lombardia
Uve	Turbiana 100%
Gradazione	12.5%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo Abbinamento	Antipasti di pesce
Vinificazione	Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Colore brillante,gialla paglierino con riflessi verdolini.Al naso è fine,armonico ed è caratterizzato da un bouquet floreale, accompagnato da note di frutti freschi e leggere note di erba tagliata. Al naso la sua freschezza viene ritrovata in bocca confermandolo come un vino di grande sapidità e freschezza.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821