



ACQUISTATO IL

Lugana DOC Bio 2022

2022

Il bianco versatile che piace proprio a tutti



Svinando

Un buon Lugana è capace di mettere tutti d'accordo. Sempre. Perché è fresco e fragrante. Mai eccessivo. Perfetto come aperitivo ma anche in tavola. Un vero caposaldo della viticoltura lombardo/veneta. Lume, quello proposto qui da Fasoli Gino, nasce da una pigiatura soft a grappolo intero di uve Turbiana in purezza. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e affinamento in bottiglia per fargli sprigionare la mineralità, tipica del terreno di provenienza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli. I profumi sono delicatamente floreali e di frutta esotica, agrumi e perfino di mandorle amare. In bocca è sapido, fresco, pieno con un'ottima presenza di acidità e una struttura equilibrata. Chiude con grande eleganza e lunga persistenza.

Un ambiente sano da sempre buoni frutti. Si basano su questa semplice convinzione molte delle scelte operate negli anni da Fasoli Gino, impresa rigorosamente familiare, con solide radici affondate nel fertile territorio veronese. Producono vino dal 1925. Nel 1984 hanno portato a termine la loro conversione al regime biologico che poi, nel 2006, li ha portati a sposare i rigidi principi della viticoltura biodinamica. Del resto l'impegno dei responsabili dell'azienda non è diminuito con il passare degli anni. Potendo contare su basi solide costituite da antichi saperi, abbracciano, con entusiasmo, tutte le tecniche moderne d'agricoltura che aiutino a far rivivere il passato. "Il nostro presente non è che il passato di altri. E ciò che oggi siamo è inescindibilmente legato a chi ci ha preceduto".

La Vigna

Terreno Argilloso, calcareo, ricco di minerali.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Veneto

Uve Trebbiano di Lugana

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione La pigiatura è delicata e soffice a grappolo intero. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento in bottiglia sprigiona la mineralità, tipica del suolo di coltivazione delle uve Trebbiano di Lugana.

Sensazioni Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo: delicate note floreali e fragranti aromi di frutta esotica, agrumi e mandorle amare. Gusto: Al palato è sapido, fresco, pieno con un'ottima presenza di acidità ed una struttura equilibrata. Chiude con grande eleganza e lunga persistenza.

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