ACQUISTATO IL .....

"Croara del Lago" Garda DOC Bianco 2021 2021



Armonico, vibrante e fresco

Da vigneti a Sud del lago di Garda, nel comune di Pozzolengo, Santa Sofia raccoglie il Trebbiano di Lugana che utilizza per produrre questo Croara del Lago Garda DOC. Colore paglierino intenso, con ancora piacevoli riflessi verdognoli, questo bianco gardesano ha profumi che richiamano un pot-pourri floreale, con fiori di sambuco ed erbe aromatiche, come melissa e verbena. In bocca è armonico, vibrante e fresco, grazie a una naturale acidità e a un tocco di gradevole sapidità. Il Croara è l'abbinamento ideale a primi piatti a base di pesce bianco, fritture e crudi. Semplicemente perfetto con molluschi e crostacei, è un calice che si beve volentieri anche semplicemente accanto a un tagliere di formaggi poco stagionati. Vino fresco e immediato, è buono oggi. Ma se ben conservato, in luoghi freschi e bui, può certamente evolvere per oltre 5 anni.

"E' posta in un bellissimo sito, cioè sopra un colle in ascesa facilissima, che discopre parte della città ed è tra due vallette: tutti i colli intorno sono amenissimi e copiosi di buonissime acque". E' con queste parole che Andrea Palladio descriveva i luoghi dove oggi si trova l'azienda Santa Sofia. Siamo in Valpolicella, terra del vino. Le cantine si trovano nella parte sottostante e a lato di Villa Santa Sofia, in passato conosciuta come Villa Serego. Iniziata nel 1560 su disegno di Andrea Palladio, la villa fu costruita su commissione di Marcantonio Serego, nobiluomo molto stimato e sposato a Ginevra Alighieri. Cantina storica del territorio (nel vero senso del termine), Santa Sofia è oggi di proprietà di Giancarlo Begnoni. Circa 40 ettari vitati, da cui si ottengono vini dallo stile classico e tradizionale. Del resto, in un luogo come questo, sarebbe impossibile che non fosse così.

La Vigna

Terreno	argilloso-sabbioso di medio impasto
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Lombardia
Uve	Trebbiano di Lugana 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	In contenitori di acciaio inox , circa 3 mesi in bottiglia
Sensazioni	Armonica, vibrante e fresca acidità e una gradevole sapidità

© 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