



LUGANA

WINE BOX

Signorvino

La splendida zona che si estende a sud del Lago di Garda è notoriamente conosciuta come la terra del Lugana. Una vasta pianura costruita dal residuo delle glaciazioni che formarono il Lago. La particolarità del terreno e il clima ideale conferiscono al vino Lugana un profumo e un gusto inconfondibile. **Sono i campi argillosi ricchi di sali minerali, le temperature miti senza troppe escursioni termiche tra giorno e notte e le brezze provenienti dal Garda a caratterizzare ed influenzare la produzione di un vino tanto amato e degustato.** Una culla climatica perfetta per valorizzare le peculiarità di un'uva particolare come la Turbiana, parente stretto del Trebbiano di Soave. Meno produttiva in termini di quantità, la Turbiana è un'uva che presenta un grappolo medio-compatto di forma allungata ma ricca e lievemente acidula. Vinificata in purezza è in grado di esprimersi con versatilità sia nelle versioni classiche in bianco che in versione spumantizzata.

Lugana “I Frati”

Ca’ dei Frati - Lombardia

Piacevolmente pieno e minerale. La cantina Ca’ dei Frati è il punto di riferimento nella zona viticola del Lago di Garda, una realtà che dal 1939 produce vini di ottima qualità. Un meticoloso studio della terra e delle viti, i cui segreti vengono tramandati da ormai quattro generazioni. La salvaguardia della materia prima è lo scopo principale di tutto il processo di produzione, affinato di anno in anno attraverso tecniche innovative e al passo con i tempi, sapientemente bilanciate con una tradizione decennale.



VITIGNI:

Turbiana, o Trebbiano di Lugana da vigne di 40 anni d’età.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Attenta selezione delle uve, fermentazione e affinamento in acciaio. Ulteriore riposo in bottiglia per 6 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Giallo paglierino, al naso è di grande piacevolezza, elegante e al contempo leggiadro, fragrante e dalle note fruttate, floreali e minerali. Il sorso, fresco e fine, si arricchisce di una sapidità minerale che invoglia la beva e ne alleggerisce il corpo piacevolmente pieno, dalla lunga persistenza.



ABBINAMENTI:

Abbinamento perfetto con pesce di lago alla griglia.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 10/12°C.

Lugana “Le Marzaiole”

Veneto

Elegante e fresco. L'azienda Farina è guidata dalla famiglia che la passione per il vino la eredita e la porta avanti con convinzione e amore. La cantina Farina unisce un profondo rispetto per la tradizione familiare e una grande tecnica di coraggio verso l'innovazione. Lugana Le Marzaiole viene prodotto nell'omonima zona, in cui il clima è particolarmente favorevole e il suolo di natura alluvionale-sabbiosa, gli conferisce pienezza e ampiezza nei profumi.



VITIGNI:

Turbiana.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione in acciaio e successivo affinamento in bottiglia.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, è elegante e fresco con nuance che ricordano i fiori bianchi e sentori di albicocca e frutta a pasta bianca. Al palato è morbido, delicato, sapido e setoso.



ABBINAMENTI:

Ideale in abbinamento con piatti di pesce, carni bianche e formaggi teneri. Ottimo come aperitivo.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 10/12°C.

Lugana

Ottella - Veneto

Persistente e minerale. L'azienda vinicola Ottella racconta la storia del Lugana: a metà degli anni Ottanta il figlio Francesco Montresor fresco di laurea in giurisprudenza, entra ad affiancare il padre e nel 1993 si unisce anche l'altro figlio Michele.



VITIGNI:

Turbiana.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia manuale delle uve, fermentazione lenta e a temperatura controllata. Segue affinamento sulle fecce e lieviti fini per 5 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore giallo paglierino chiaro e brillante, al naso esprime note di frutta matura e tropicale, canditi e di pietra focaia. In bocca è morbido, caldo, persistente e minerale.



ABBINAMENTI:

Vino da tutti i giorni, perfetto per l'aperitivo anche se da il suo meglio in abbinamento con crostacei e pesce.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 10/12°C.