



SELVA DEL VESCOVO
LUGANA D.O.C.
2024

100% Turbiana



REGIONE: Lombardia

AREA: Desenzano del Garda

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Vigneto Selva del Vesovo

ALTITUDINE: 100 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud

TIPOLOGIA DI TERRENO: Suolo morenico (di origine glaciale)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 10 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7.936 viti/Ha

VENDEMMIA: Raccolta manuale delle uve in cassoni tra fine settembre e inizio ottobre

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pressate a grappolo interno, segue decantazione statica

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 15-18° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 2 settimane

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

AFFINAMENTO: 6 mesi in vasche di acciaio, seguiti da 2 mesi di affinamento in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 12,5% Vol | ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/l | ZUCCHERI RESIDUI: 2,4 g/l | ESTRATTO SECCO NETTO: 21,7 g/l | PH: 3,3

PEAKS & VALLEYS -VERONA'S LANDSCAPE: Il progetto Peaks & Valleys, firmato da Marilisa Allegrini e Andrea Lonardi, è dedicato a Verona e alle sue diverse produzioni (Valpolicella, Soave e Lugana). Un progetto che si pone l'obiettivo di far conoscere non solo i vini ma anche i diversi territori di Verona: dai rilievi accidentati della Valpolicella, dove le colline incontrano il fiume Adige, ai suoli vulcanici delle dolci pendici del Soave, fino alle colline moreniche e alle rive scintillanti del Lago di Garda. Queste cime e queste valli rappresentano le fondamenta stesse dei vini, basti pensare ai vigneti calcarei della Valpolicella, collegati ai Monti Lessini che danno vita a vini rossi leggeri, croccanti e sapidi; alle colline vulcaniche e calcaree del Soave, che danno vita a vini salati, minerali e longevi; alle colline moreniche, scavate dall'antico ghiacciaio del Lago di Garda nella zona del Lugana, che producono vini bianchi strutturati e complessi. Peaks & Valleys seleziona infatti i vigneti in base a criteri precisi: diversità del suolo (calcareo, vulcanico, morenico), clima, esposizione e altitudine (ogni vigneto è scelto per la sua specifica combinazione), varietà autoctone, sistemi di allevamento (spalliera, pergola tradizionale e moderna), età e patrimonio delle viti. Ogni vino del portfolio esprime così autenticamente la propria origine, rispettando al contempo gli standard contemporanei per i vini di alta gamma.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Lugana Selva del Vesovo è la combinazione dell'espressione del Turbiana e dell'esposizione mediterranea del Lago di Garda. Il sistema di allevamento è il cordone speronato e il suolo è morenico di origine glaciale. Nel calice si presenta di colore giallo brillante con accennate sfumature dorate. Il bouquet esprime fiori bianchi e erbe aromatiche, in particolare la salvia. Al palato, la nota sapida e l'intensa mineralità lasciano emergere una buona acidità.

CURIOSITÀ: Le illustrazioni delle etichette dei vini di Peaks & Valleys raffigurano i vigneti e le zone dei diversi luoghi del progetto. Il colore azzurro dell'etichetta del Lugana richiama il colore delle acque del Lago di Garda. Nell'illustrazione è possibile notare la Torre monumentale di San Martino della Battaglia, vicina ai nostri vigneti, ed un saturno, tipico copricapo della curia, da cui l'azienda affitta il vigneto.

SERVIZIO: Servire alla temperatura di 8/10° C e stappare al momento del servizio.

FORMATO: 750 ml
