

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

CINQUE MODI DI ESSERE LUGANA



AIS MILANO • 10 FEBBRAIO 2017

♥ 0 👁 560 ➦ 0



Vigneti_Lugana_AIS-Lombardia

Cinque modi di essere Lugana



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Posta a cavallo tra Lombardia e Veneto, la zona di produzione del vino Lugana comprende cinque comuni, note località turistiche lacustri: Desenzano, Sirmione, Pozzolengo e Lonato in provincia di Brescia e Peschiera del Garda in provincia di Verona.

Dal punto di vista geologico l'area può essere divisa in due zone con caratteristiche differenti. La

prima, più ampia e pianeggiante, è compresa tra i comuni di Desenzano e Sirmione; i suoi vini presentano una buona mineralità. La seconda, verso Peschiera, è collinare con rilievi che raggiungono i 130 metri e presenta terreni morenici di natura sedimentaria ricchi di calcare e sali minerali che donano ai vini note più fresche e volume. I profumi sono netti e vigorosi e spaziano tra mandorla e agrume.

Il clima è influenzato dalle brezze temperate che scendono lungo il lago di Garda. Poche sono le escursioni termiche tra giorno e notte.

Il vitigno utilizzato è il turbiana o trebbiano di Lugana che ha una stretta parentela con il trebbiano di Soave e il verdicchio anche se alcuni caratteri lo differenziano nel corredo aromatico.

Vinificato in purezza è in grado di produrre grandi risultati sia nelle vinificazioni ferme che in quelle spumantizzate.

Il disciplinare prevede la possibilità di aggiungere all'uva turbiana altre uve a bacca bianca non aromatiche fino ad un massimo del 10%. Questa opzione oggi tende a non essere sfruttata dai produttori che nella maggior parte dei casi utilizzano il vitigno in purezza con la volontà di esaltarne le caratteristiche senza compromessi.

Il Lugana può essere prodotto in cinque differenti tipologie che coprono l'intera gamma dei vini bianchi. La versione "d'annata" o "base", che copre circa il 90% dell'intera produzione, è vino da bersi giovane, di un bel colore giallo paglierino tenue con profumi floreali. Si presenta piacevolmente fresco con richiami di agrume.

La versione "superiore" richiede un affinamento in cantina di almeno 12 mesi e si esprime al meglio se consumato entro una decina d'anni dalla vendemmia. Il colore si carica di piacevoli riflessi dorati e al naso i sentori di erbe di campo si alternano a quelli della frutta matura e degli agrumi dolci e cui si uniscono, in caso di passaggio in legno, note di nocciola e spezie. La vivace acidità e la matrice sapida sostengono la beva.

La versione "riserva", che deve affinare per almeno 24 mesi di cui almeno 6 in bottiglia, mostra toni più evoluti e complessi sia alla vista che al naso. La mineralità acquista uno spazio rilevante che supporta la persistenza. In caso di contatto prolungato sui lieviti o di passaggi in legno, il Lugana riserva acquisisce una longevità ancora superiore.

Sono necessarie uve surmaturate in pianta per la produzione del Lugana "vendemmia tardiva", vino dolce mai stucchevole grazie alla carica acida che ne bilancia le morbidezze.

I vini Lugana "spumante" presentano due profilli aromatici differenti a seconda del metodo utilizzato per la presa di spuma. Se effettuata in autoclave i vini ottenuti sono freschi e semplici a tutto vantaggio di una evidenza dei profumi agrumati. La rifermentazione in bottiglia invece aggiunge raffinatezza e complessità conferendo un perlage generoso, persistente e cremoso.

Gli abbinamenti devono ovviamente tenere conto della tipologia; il Lugana d'annata è facilmente utilizzabile per aperitivo o con un antipasto semplice, le versioni superiore e riserva così come il metodo classico sostengono l'associazione con primi anche a base di formaggi. La vendemmia tardiva si esalta abbinato a formaggi erborinati o a biscotti di meliga prodotti con farina di mais.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano bianco Lombardia Lugana Veneto vino wine

THE AUTHOR

AIS MILANO



*L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.
Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto
il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della
Worldwide Sommelier Association.*



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

