

LUMBARD IN SELVA LUCANA

La terra di **Lugana** amata da Catullo e dai Longobardi presenta la sua "regale" vedemmia 2008 con 36 aziende da marcare a vista

di Bernardo Pasquali

< Non chiamatelo Trebbiano Veronese. Qui, nelle terre della bellissima e antica Selva Lucana, da anni i vignaioli hanno selezionato le viti di *trebullanum* e le chiamano Turbiana. È la comune vulgata che accompagna la storia degli uomini di queste terre moreniche e che ha trovato confutazione anche dagli ultimi studi dell'Università di Milano. Di autoctono si tratta dunque. Eventualmente chiamiamolo Trebbiano di Lugana. Qui ne vanno fieri, come sono orgogliosi di una denominazione che da anni si è imposta nei mercati e mantiene un ineguagliabile valore rispetto a tanti cugini vini bianchi. Questo piccolo fazzoletto di terra schiacciato tra le provincie di Brescia a Ovest, Mantova a Sud e Verona a est, sta vivendo un periodo euforico, anche in un momento non proprio facile per il mercato del vino italiano. La storia del vino bianco delle terre della Lugana attuale è stato decantato da grandi interpreti della cultura romana come il cittadino romano Gaio Valerio Catullo. Un

vino che seppe ingentilire anche le rudi figure dei re longobardi ed ostrogoti come Re Teodato che, non lontano dal 500 d.C. lo definì un vino "regale". La Lugana da antica selva aspra e amena, diventa un luogo di forte attrazione per il vino di qualità. Oggi una piccola eldorado che annovera sempre più piccoli proprietari viticoli a esporsi in prima persona vinificando e imbottigliando in proprio.

Abbiamo voluto approfondire in modo attento e ampio il millesimo 2008. Una quarantina di campioni di Lugana DOC base che potesse esprimere effettivamente il livello qualitativo medio della denominazione. Uno studio complesso che parte dalle aziende, le più blasonate e storiche e le più recenti e arretranti. Abbiamo scoperto una denominazione dinamica, intraprendente dove emerge la voglia di esprimere un territorio attraverso l'interpretazione corretta delle sue uva. Con qualche insinuazione modaiola per fendere meglio i mercati ma anche per questo innovativa. Le terre





moreniche plasmatesi milioni di anni fa al ritiro del grande ghiacciaio che ha dato origine al bacino del Lago di Garda, offrono senza dubbio un suolo decisivo per la qualità dei vini. La Turbiana ha trovato qui l'habitat ideale per espletare le sue migliori funzioni vegetative e produttive. Il clima è favorevolissimo. Le correnti ascensionali e discensionali del lago che dalla pianura arrivano a Riva e che dall'Adamello scendono ad accarezzare le dolci colline della Lugana, offrono variazioni termiche inaspettate ma straordinarie per l'elevazione strutturale e compositiva delle uve. I vini risultano sempre particolarmente sapidi e dotati di ottima freschezza. Idonei a lunghi invecchiamenti in condizioni di riposo ideali. È una loro caratteristica ed è un peccato che oggi in alcuni casi si ostenti con la volontà di reprimere questa loro caratteristica di selvaggia naturalezza con ammorbidimenti forzati che ne stravolgono talvolta l'identità. Potremo anche definire una linea di separazione tra due macroterritori della

denominazione. A sud e a nord dell'autostrada. Terreni più limosi e sabbiosi verso le spiagge del Lago di Garda, più collinari e scistosi verso l'interno con gradienti sempre meno importanti di sabbie moreniche. Sono terreni eterogenei che identificano in maniera decisamente diversa il vino. Più salinità, corpo glicerico e potenza alcolica per le uve provenienti dai vigneti posti sui terreni limosi e argillosi sabbiosi vicino al lago. Più freschezza ed equilibrio per i vini dell'interno delle colline moreniche. Anche qui struttura alcolica ma meno percezione salina e iodata tipica delle sponde bresciane. Più frutto fresco e croccante con sferzate di agrumi talvolta citrini e speziature dolci. Più sensazioni esotiche verso le sabbie lagunari. Ebbene, ecco dunque i risultati di questa straordinaria degustazione resa possibile dalla collaborazione del Consorzio di Tutela Lugana DOC (www.consorziolugana.it), del suo Presidente Francesco Montresor e del Direttore Carlo Veronese.

Lugana DOC Corte Anna di Anna Palverini

L'azienda è di tipo familiare e si trova a poche centinaia di metri dalla sponda lagunare bresciana di Sirmione. Una realtà di cui si conosce ancora poco ma che sta già dimostrando una corretta interpretazione del territorio pur proponendo un Lugana moderno. E' abbastanza complesso sia dal punto di vista olfattivo che gustativo. Pulito al naso offre una bella sensazione di mela golden e di erbe fini, salvia e rosmarino. L'agrume citrino si mantiene prolungato e netto. La freschezza è quella tipica della Lugana anche se in questo prodotto si mantiene un po' marcata la ricerca di rotonda morbidezza marcata dall'alcool. Discreta piacevolezza e bevibilità. **80/100**

Lugana DOC Francesca Sgreva

E' una piccola azienda con vigneti a Pozzolengo e presenta un Lugana che possiede un bel corredo aromatico olfattivo con presenza di nuance di fieno essiccato erbe fini aromatiche, timo e ros-



marino. Un Lugana che presenta una persistenza limitata ma una decisa freschezza e rimane di buona evoluzione in bottiglia. Mantiene una buona bevibilità anche se un alcool un po' troppo presente. **83/100**

Lugana DOC Podere Zordan di Nicola Salomoni

A Lugana di Sirmione nelle zone più limitrofe al Lago di Garda si trova questa piccola realtà a conduzione familiare dove si produce solo un vino. Buona freschezza per questo vino che presenta delle sensazioni minerali eleganti con un frutto croccante di mela golden e nuance esotiche. Erbe aromatiche e salvia fresca. Al palato si presenta strutturalmente ancora un po' spostato verso sensazioni un po' acidule e ancora verdi non molto fini. Questo aiuta sicuramente l'evoluzione e la tenuta in bottiglia. Non molto persistente e corpo limitato. **78/100**

Lugana DOC Colli Vai Bò di Gianfranco Bulgarini

Azienda giovane che si trova nella zona più a ovest della denominazione, sotto la torre di San Martino della Battaglia nel comune di Pozzolengo. Terreni argillosi, compatti da colline moreniche. L'interpretazione del vino degustato porta a sensazioni di agrumi e tonalità esotiche. Vino caldo con un'accezione alcolica un po' predominante che accentua al palato la morbidezza. Vino tendenzialmente accattivante con una

buona complessità al palato ma una certa stanchezza al palato dove il vino perde la sua verticalità e non sembra predisposto a lunghi affinamenti. **83/100**

Lugana DOC Tenuta Tiraboschi Cà Lojera

L'azienda di Rovizza di Sirmione è una bella realtà della Lugana bresciana. A conduzione familiare, dopo un lungo periodo di vendita delle uve decide di curare l'intera filiera produttiva e arriva all'imbottigliamento con molta umiltà ma intraprendenza. I risultati si vedono già dalle prime vinificazioni e si consolida uno stile di Lugana molto schietto ed elegante. Anche questo millesimo lo conferma con franchezza e freschezza di profumi e complessità del frutto ancora croccante. Sensazioni di ortica ed erba medica accompagnano nuance tropicali di litchi. Il finale ammandorlato arrotonda il palato e lo rende particolarmente piacevole. **86/100**

Lugana DOC Terecrea Pilandro

Le terre di Pilandro sono ben descritte nel nome di questo vino e rappresentano un forte elemento di pregio che eleva la qualità aromatico olfattiva dei Lugana. Un piccolo fazzoletto di terra che offre sempre ottimi vini. Qui l'interpretazione del territorio è evidente sin dall'olfatto dove emerge una sensazione minerale molto netta di creta polverosa tipica. È un vino che ha doti di longevità con una freschezza invitante e sensazioni di frutto giallo di albicocca e pesca con nuance

agrumate ed esotiche. Sensazioni floreali elevano la finezza olfattiva. Al palato la componente glicerica tende a creare una sensazione avvolgente e vellutata. La componente alcolica è un po' troppo importante e tende ad ammorbidire troppo il vino. **87/100**

Lugana DOC Bruno Bulgarini

Fausto Bulgarini interpreta con rigore le terre moreniche a sud del Lago di Garda. Assieme al padre Bruno, conduce un'azienda storica della Lugana bresciana. Vigneti condotti con sapienza grande esperienza dal signor Bruno e uve di pregio elevate in cantina dal figlio. I Lugana aziendali appartengono ad una versione che porta a forti impatti sensoriali. Stile tradizionale che però è calato nella modernità, con una ricerca di forza espressiva e predisposizione al lungo affinamento. Le sensazioni tropicali di mango, papaja e litchi sono predominanti e terminano con una piacevole freschezza di lime e mandarino. Erbe aromatiche come salvia e ortica impreziosiscono il corredo olfattivo. Buona coerenza gusto - olfattiva e finale elegante di mandorla dolce. Abbastanza equilibrato anche se predomina un calore alcolico che limita un po' la verticalità del vino. **87/100**

Lugana DOC Pirenei di Fabio Baroni

Nella dinamica realtà lucanense bresciana, Pirenei, si affaccia al mercato con un prodotto un po' contraddittorio. Da una parte la ricerca di eleganza e comp-



lessità dei profumi, dall'altra una eccessiva rotondità e morbidezza che tendono ad affaticare la beva del vino. C'è una buona mineralità e sapidità. Tonalità di erbe aromatiche di rosmarino, salvia e timo all'olfatto. Al palato la complessità è un po' limitata nella sua percezione da un valore alcolico troppo accentuato. Si distingue una nuance di zenzero piacevolmente rotonda. 79/100

Lugana DOC Azienda Agricola Feliciani di Massimo Sbruzzi

Una bella realtà agrituristica dove la produzione del vino è parte qualificante. Il vino prodotto tra le vigne delle colline moreniche del comune di Pozzolengo è decisamente materico. Una glicerina avvolgente tende a rafforzare la dolcezza del frutto maturo. Piacevole sapidità iodata con delle sensazioni grafittiche minerali. Al palato è più di carattere e in un certo senso muscolare con un bell'impatto aromatico abbastanza coerente con l'olfatto. Di agrumi, drupe gialle e nuance esotiche. Stona un alcool ancora un po' troppo slegato. 84/100

Lugana DOC Cascina Albarone di Emilio Pasetto

Ci troviamo vicino alle sponde del Lago di Garda in prossimità di Sirmione. Il vino si presenta particolarmente acerbo, più di quello che ci si potrebbe aspettare, considerando il periodo di affinamento in bottiglia. Sensazioni verdi e leggermente amarognole accompagnano sia all'olfatto che, in maniera più accentuata, al palato. Erbe aromatiche come salvia ancora fresca,

clorofilla erbacea. Agrumato con lime e cedro ancora acerbo. Predomina una certa durezza gustativa con una leggera astringenza e percezione acidula che non eleva l'eleganza e la finezza del prodotto. 80/100

Lugana DOC Perla - Perla del Garda

Una scelta di territorio quella di questa nuova azienda. Le colline moreniche come dimora prestigiosa per le vigne del Turbiana. Si tratta di un prodotto che nel corso del tempo non ha mantenuto le aspettative di miglioramento in bottiglia, esprimendosi al meglio nelle degustazioni di giugno luglio ma affermando una certa stanchezza attuale con punte di completa maturazione. Per questo motivo all'olfatto emette sensazioni di frutto un po' troppo maturo con sensazioni di mela cotogna e di agrume giallo con erbe aromatiche essiccate. Al palato mantiene coerenza con l'olfatto e un finale ammandorlato leggermente dolce. Avendo avuto la fortuna di poter degustare questo vino anche l'estate scorsa si può ben affermare che le buone condizioni di freschezza del frutto erano uno dei valori qualificanti. 80/100

Lugana DOC Biocora Cantine della Valtenesi e della Lugana

Il Lugana biologico prodotto dai vigneti nei pressi di Sirmione nella località definita Le Polone. Un buon risultato in degustazione la scorsa estate per la Guida Vini Buoni d'Italia. Ma in questo nuovo test dopo sei mesi e più il vino nella bottiglia si è evoluto con difficoltà portando ad un'accelerazione maturativa di tutte le sensazioni olfattive e gustative. In effetti il

frutto è al limite delle sensazioni fermentative e al palato permane una sensazione di mela cotogna un po' ammandorlata. La morbidezza tende a sopravvalere in mancanza di un frutto fresco e croccante. Rimangono delle sensazioni esotiche di ananas maturo. 76/100

Lugana DOC Brunello

Le colline moreniche di Pozzolengo anche in questo caso offrono substrato di pregio per le vigne di questo piccolo produttore della Lugana. Il suo uno stile essenziale che rispetta il vitigno e cerca immediatezza e carattere nei suoi vini. Profumi netti di agrumi gialli, arancio mandarino, maturi ma puliti. Elegante anche al palato con una bella sapidità di iodio quasi salmastra e leggermente grafittica. A fornire armonia di aromi anche una bella nuance di erbe aromatiche di rosmarino. Peccato una percezione alcolica un po' accentuata mediata da una tendenza un po' dolce del prodotto. 85/100

Lugana DOC Tenuta Majolo Provenza

Sono le colline moreniche tra Desenzano del Garda e Sirmione dove si produce questo Lugana che ormai è divenuto uno dei prodotti di riferimento della denominazione. Fabio e Patrizia Contato producono da anni cercando di interpretare al meglio il territorio d'origine rispettando uve e tradizione enologica. Il Tenuta Majolo è un Lugana immediato profumato di fresche sensazioni esotiche accompagnate da erbe aromatiche di rosmarino e timo. Sensazioni fresche e non particolarmente complesse con una bella mineralità.



Al palato presenta una buona scorrevolezza su un frutto esotico coerente con un finale leggermente ammandorlato. Lugana stilisticamente semplice di buona beva. **83/100**

Lugana DOC Casello Bondoni di Tomasi Gaetano

In prossimità di San Martino della battaglia si trova questa azienda a conduzione familiare. Uno stile un po' troppo materico con la tendenza ad accentuare la morbidezza delle sensazioni. Ma il vino è intrigante per il suo frutto netto e tendenzialmente agrumato di cedro e mandarino dolce. Nuance esotiche di banana e ananas con sensazioni anche di ortica e salvia essicata. Dolcezze di croissant e zenzero. Al palato è salino e questo tende a riequilibrare le

morbidezze. Versione un po' moderna e forse limitata nella tipicità. **82/100**

Lugana DOC Don Lorenzo della Grillaia

In questo prodotto dell'azienda di Pozzolengo emerge la forza del frutto ancora pulito e croccante. Soprattutto agrumi e nuance esotiche di litchi. Ortica e rosmarino ad impreziosire l'olfatto.

Buona coerenza al palato con una certa morbidezza in eccesso ma anche una bella salinità e freschezza. Versione un po' moderna del Lugana con uno stile in concentrazione che magari non rispetta appieno la tipicità di questi territori ma li rende decisamente più accattivanti e in un certo qual modo "fashion". Ma la tipicità conta sempre molto per un terri-

torio storico e un vitigno come il Turbiana. **84/100**

Lugana DOC Mariano Bordignon

Non ha convinto molto questo Lugana dell'Azienda Bordignon. Soprattutto per una sua maturazione poco qualificante il vino. In effetti le sensazioni astringenti al palato e le sensazioni acidule complessive hanno messo in evidenza uno stato enologico del vino un po' superato. All'olfatto poi è acerbo con una leggera nota ossidativa. **76/100**

Lugana DOC Montefluno Carlo Zenegaglia

La piccola azienda a conduzione familiare si trova a Centenaro di Lonato nella zona Bresciana. L'azienda Montefluno è condotta dai figli Elena, Alessandro, Andrea. Il Lugana degustato è di quelli in versione accattivante con sensazioni abbastanza morbide. Profumi brioché e di croissant con nuance esotiche di ananas, banana e litchi maturo, mandarino e cedro. Note salmastre iodate di buona mineralità tipica, albicocca matura, pesche noci, fiori di acacia e miele millefiori. Alle sensazioni dolci al naso si accompagnano delle sensazioni più fresche e dinamiche al palato che tendono all'equilibrio. Erbette aromatiche, salvia e timo fresco, finale di nocciola in croccante dolce. Forse un po' troppo accattivante... **81/100**

Lugana DOC Olivini

Olivini ci tiene ad essere un'azienda moderna e decisamente attenta alle dinamiche comunicative più glamour...vedersi il sito internet per capire meglio. Ma questa sua capacità di sapersi rapportare con il mondo esterno al vino con forte dinamismo racchiude però la determinata volontà di non perdere le proprie radici e produrre nel massimo rispetto della tipicità e della tradizione della Lugana più vera. Ecco dunque rispettata questa filosofia anche in questo Lugana base che dopo un anno e più di bottiglia si afferma ancora come un fuoriclasse. Grande impatto olfattivo, pulito, elegante e decisamente



franco. Agrumi maturi e mineralità grafica tipica delle moreniche di provenienza della zona a ridosso dei comuni di Pozzolengo e San Martino della Battaglia. Il frutto è polposo e fresco anche al palato dove permane una notevole sapidità e un'abbastanza buona persistenza con un finale di mandorla dolce. **87/100**

Lugana DOC Cascina Maddalena

L'azienda è a conduzione familiare ed è proprietaria di un bellissimo vigneto nella zona bresciana di Lugana di Sirmione. Dopo aver fornito le uve per una delle aziende più blasonate della denominazione ha deciso di confrontarsi direttamente con il mercato vinificando e imbottigliando. I risultati sono arrivati con gradualità e oggi si sta affermando come una piccola realtà di interesse del panorama produttivo dei piccoli produttori di aziende a conduzione familiare. La versione è semplice, un lugana dotato di buona bevibilità e che ha mantenuto una certa piacevolezza dall'imbottigliamento. Ancora il frutto croccante anche se non particolarmente complesso al naso. Agrumi e drupe gialle come albicocca e susina gialla. Al palato è sapido e pur non particolarmente complesso nel frutto risulta abbastanza equilibrato. **82/100**

Lugana DOC Corte Sermana di Bottacini

La famiglia Bottacini è titolare di una importante azienda di allevamento di

faraone in provincia di Verona e per questo ha inteso porre in etichetta un'immagine stilizzata del volatile. Ma è anche proprietaria da anni di un bellissimo vigneto che respira da vicino le sponde argillose del Lago di Garda nel comune di Peschiera. Filippo Bottacini da alcuni anni si sta impegnando nella gestione agronomica ed enologica del prodotto con risultati via via sempre più interessanti. Il suo è un Lugana schietto, di tradizione, tipicamente territoriale con evoluzioni minerali sempre particolarmente presenti ed evolventi. Sensazioni che si manifestano anche in questo millesimo. Agrumi e drupe gialle con sensazioni di erbe aromatiche, salvia e rosmarino. Al palato si presenta un po' più morbido di quanto ci si potrebbe aspettare ma è abbastanza sostenuto da una decisiva salinità. Complessivamente un Lugana in via di perfezionamento stilistico. **84/100**

Lugana DOC La Riffa di Righetti - Fraccaroli

Un'azienda giovane nata intorno al 2000 su una terra di pregio. Pilandro nel comune di Sirmione sulle colline a ridosso di San Martino della Battaglia. Buona mineralità di grafite e un frutto decisamente complesso con sensazioni di mela golden e di agrumi gialli con delle nuance esotiche di litchi. Bell'equilibrio anche al palato dove alla complessità del frutto unisce una sensazione salina iodata tipica di questi territori. Abbastanza

persistente con un finale elegante di mandorla dolce. **87/100**

Lugana DOC Selva Capuzza

In una delle aree più a ovest della denominazione oltre San Martino della Battaglia nel comune di Desenzano del Garda. Negli ultimi anni si è imposta con prodotti puliti e di tradizione nel rispetto delle peculiarità territoriali e della naturale potenzialità delle uve. Una azienda in continua crescita con un'attenzione particolare ai vigneti coltivati come dei giardini. In questo Lugana troviamo semplicità esecutiva ed espressione sincera della Turbiana. Fresco al palato con note di frutta croccante ed esotica. Al palato ottima coerenza con estratto di frutta esotica matura come litchi, mango e papaja. Buona sapidità, scorrevolezza e finale ammandorlato dolce. Elegante e abbastanza persistente. **86/100**

Lugana DOC Ottella

L'azienda veronese si trova a sud delle terre del comune di Peschiera del Garda sulle prime colline che portano verso la provincia di Mantova. Sono terreni argillosi, limosi, ricchi di minerali e che apportano ai vini dell'azienda sempre decise impronte sapide e saline. Anche in questo caso il vino si esprime con buona freschezza d'insieme anche se le sensazioni morbide tendono ad emergere con un frutto esotico particolarmente maturo e in confettura. Al palato oltre alla sapidità permane una morbida sen-



sazione di confetture di agrumi gialli, di albicocca, e un finale decisamente ammandorlato dolce. **82/100**

Lugana DOC Vigneto Pansere Fratelli Fraccaroli

La famiglia Fraccaroli rappresenta una delle aziende storiche della Lugana veronese. Una di quelle che ha esaltato il valore di questa denominazione a livello nazionale ed internazionale. Il suo vigneto di riferimento è il Pansere tra i comuni di Peschiera del Garda e Sirmione. Un piccolo promontorio che respira le fresche brezze del Lago e si nutre di un terreno decisamente ricco di minerali. La sensazione sapida e minerale in effetti è un elemento qualificante di questo vino dalle tonalità agrumate al naso e più esotiche al palato. Buona freschezza anche se il finale nel suo insieme tende ad essere particolarmente morbido. **84/100**

Lugana DOC Sansonina di Zenato

La famiglia Zenato è probabilmente la più importante realtà della denominazione che è riuscita a trasformare questo piccolo fazzoletto di terra da entità sconosciuta dell'enologia italiana a orgoglio della produzione nazionale. L'intelligenza di Sergio che ci ha lasciati lo scorso anno è stata un dono dal cielo per queste terre. E la sua lungimiranza e l'amore per queste terre lo ha portato anche a valorizzare i vigneti dimenticati e ameni. È il caso di Sansonina, un antico vigneto di Merlot che poi è diventato una veera e propria tenuta gestita dalla moglie

Carla Prospero. Oggi in quei terreni particolarmente pregevoli nel comune di Peschiera del Garda la famiglia Zenato ha piantato anche vigne di Turbiana con risultati che stanno già convincendo anche se la giovane età delle viti non permette di ottenere vini ancora particolarmente complessi nel frutto e, più in generale, nella struttura aromatica olfattiva. Ma già oggi il Lugana presenta doti di eleganza e piacevolezza con una buona bevibilità. **85/100**

Lugana DOC Ancilla

Un'azienda tutta al femminile con una strategia produttiva molto chiara e uno stile moderno che esalta la Lugana più potente con vini che tendono alla concentrazione del frutto e a sensazioni morbide e accattivanti. Una filosofia che accompagna un bellissimo progetto curato nei minimi particolari. Eleganza del frutto in questo Lugana 2008, complesso di agrumi e nuance esotiche dolci. Erbe aromatiche di rosmarino e timo con sensazioni di ortica essicata. Piacevole al palato la sensazione morbida e vellutata di un estratto importante e una glicerina carezzevole. Versione moderna ma ragionata della Lugana, attenta al consumatore degli anni 2000 ma allo stesso tempo orgogliosa di appartenere a questo grande territorio vitivinicolo, esaltando tutte le potenzialità caratteriali della Turbiana. **88/100**

Lugana DOC Cantina Caorsa

La cantina caorsa è una società cooperati-

va veronese. Una realtà che viene gestita dal Consorzio Agricolo Lombardo Veneto. Una realtà che produce Lugana non certo come vino di riferimento trovandosi nella zona DOC del Bardolino. Ma questo prodotto presenta delle buone qualità interpretative con una buona freschezza del frutto e una buona freschezza d'insieme che mantiene un buon equilibrio strutturale. È un vino piacevole con un bel finale agrumato e nocciolato. Semplice ma di buona beva. **86/100**

Lugana DOC Cantina Marangona

L'azienda prende il nome da una località nel comune di Pozzolengo nel bresciano. Azienda che produce vino in questa denominazione a partire dagli anni '70. Il millesimo 2008 presenta un carattere di freschezza accentuato che deborda ancora in sensazioni particolarmente acerbe del frutto sia al naso che al palato. Sensazioni clorofilliane che stranamente permangono anche dopo più di un anno dall'imbottigliamento. Soprattutto al palato rimane una sensazione di mela verde che non eleva la finezza del prodotto. **80/100**

Lugana DOC Vigneto Mandolara Le Morette di Valerio Zenato

L'azienda a conduzione familiare si trova a Peschiera del Garda e proviene dall'esperienza vivaistica che continua. I vigneti si trovano a ridosso del dolce laghetto della Madonna del Frassino. Sono terreni ricchi di argille limose che portano normalmente nel vino a sensazioni di grafite



minerale. In questo prodotto il frutto è già un po' maturo e mantiene comunque una certa eleganza con una predominanza del mandarino dolce. Al palato invece presenta anche una certa astringenza e una freschezza un po' troppo accentuata. Carattere che non trova un adeguato riequilibrio da parte delle componenti morbide del vino. **83/100**

Lugana DOC Cò de Fer di Scaramellini R.

Ancora una piccola azienda a conduzione familiare della denominazione dal lato bresciano. Terreni collinari morenici del comune di Pozzolengo. In questo Lugana semplice ma ben interpretato i profumi sono particolarmente fini, minerali, floreali, agrumati. Una certa speziatura dolce di zenzero complessa l'olfatto. Al palato risulta un po' più acerbo con un frutto ancora aspro tendente al lime e al citrino. Il finale è anche un po' esotico. Interpretazione tradizionale con una certa pulizia enologica.

Lugana DOC Pasini Produttori

L'azienda di Raffa del Garda a Puegnago si trova in piena Valtenesi e si contraddistingue per la produzione di vini da vitigni autoctoni come il Gropello e il Turbiana appunto. Un'azienda che ha fatto anche della sua immagine in bottiglia un elemento distintivo. In questo millesimo 2008 il frutto risulta già troppo maturo e con sensazioni di chiusura e di inizio fermentativo. Al palato presenta una certa astringenza che mette in evidenza uno

stato fisico del vino non particolarmente fresco. L'affinamento in bottiglia in questo caso non è evoluto verso sensazioni eleganti e positive. **77/100**

Lugana DOC Citari

L'azienda Citari è nata nel 1975 per merito di Francesco Gettuli ed ora è gestita dalla famiglia della figlia Giovanna. Azienda che possiede i propri vigneti in località san Martino della Battaglia, su terreni asciutti e argillosi ricchi di minerali attivi. Il vino è ricco di profumi agrumati con sensazioni ancora un po' citrine che mantengono una buona freschezza del prodotto. Al palato non c'è una buona integrazione tra il frutto ancora acerbo e sensazioni più dolci da mieli e frutta esotica. Finale delicatamente ammandorlato. **82/100**

Lugana DOC Hamsa Cascina Le Preseglie

L'attività principale dell'azienda è quella agrituristica ma da poco tempo ha realizzato una nuovissima struttura per la vinificazione delle uve di proprietà. Il vino presenta un olfatto non particolarmente fine con sensazioni di rifermentazioni e di frutto ancora un po' acerbo. Al palato rimane non particolarmente elegante con un frutto non particolarmente espressivo e sostanzialmente citrino. **78/100**

Lugana DOC Tenuta Rovaglia

Una bellissima realtà in una zona molto prestigiosa e di ottima esposizione micro-

climatica. La tenuta nasce dalla volontà e dall'amore per queste terre di un industriale svizzero del settore tessile, Federico Zweifel. Oggi è una delle realtà bresciane che offrono i Lugana più raffinati ed eleganti. Pulito nei profumi con una bella mineraltà e florealità di fiori bianchi di gelsomino e sensazioni di erbe aromatiche come ortica e salvia fresca. Agrumi e nuance esotiche di ananas e litchi. Buona sapidità ed equilibrio gustativo con un frutto caldo e intenso di cedro e mandarino. Bel finale ammandorlato dolce. Vino elegante. Ottimo Lugana con predisposizione all'affinamento. **90/100**

Lugana DOC Vigneto Massoni Santa Cristina Zenato

Un vigneto che ha segnato la storia della denominazione. Il vigneto Massoni si trova nel comune di Peschiera del Garda proprio dietro il complesso aziendale di Santa Cristina. La famiglia Zenato mantiene sempre elevati gli standard qualitativi di questo prodotto che con il millesimo 2008 ha ottenuto molti riconoscimenti su numerose guide e testate giornalistiche di settore. Un vino che cerca di interpretare la Lugana in maniera semplice ma allo stesso tempo accattivante. Complesso al naso con agrumi ancora freschi, erbe aromatiche fini, fiori bianchi di gelsomino e nuance esotica del frutto della passione. Al palato è elegante e mantiene una buona freschezza con un frutto più morbido e avvolgente. **89/100**