Lugana Cento Filari rappresenta la cantina di Cavaion Veronese

lugana-cento-filari-packshot-83bf0894

È il Lugana Cento Filari a rappresentare la cantina di Cavaion Veronese. Wine Enthusiast lo consiglia nel numero di giugno e sarà in degustazione all'Expo di Milano. Cento Filari, questo il nome del Lugana Gerardo Cesari conosciuto ed apprezzato sia in Italia che all'estero. Lo dimostra anche la recensione, sul numero di giugno, di Wine Enthusiast. Il magazine, una delle pubblicazioni più influenti del settore enologico, lo ha infatti valutato con 88 punti, lodandone la freschezza al palato in perfetto equilibrio con i sentori floreali e fruttati e la vivace acidità.

Immagini 005

Ed è sempre il Lugana Cento Filari a rappresentare, in questo periodo, la cantina Gerardo Cesari all'Expo 2015. Questo prodotto, che rappresenta appieno il territorio veronese, è infatti in degustazione per il pubblico dell'Esposizione Internazionale presso la "Biblioteca del Vino" all'interno del Padiglione Vino curato da Vinitaly, il luogo deputato a rappresentare la cultura e l'eccellenza enologica del nostro Paese.

Una vera filosofia produttiva, quella del Cento Filari che ha volutamente tracciato un nuovo stile nell'interpretazione del Lugana, proponendolo come vino importante, strutturato, rotondo, longevo, senza perdere la sua freschezza e piacevolezza. Per ottenere questo risultato un ruolo centrale è giocato dal vigneto. Il Centofilari, che nel packaging richiama il tralcio di vite, prende nome proprio dai cento filari destinati a questa produzione, nel vigneto tra i comuni di Pozzolengo e Peschiera.

Qui le viti di Turbiana, questo il nome del vitigno autoctono che dà origine al Lugana e che si distingue da tutti i trebbiano coltivati in Italia, presentano una densità di 4100 ceppi con forma di allevamento ad archetto. Il Centofilari si presenta nel calice di colore giallo paglierino brillante. Al naso risultano intense le note floreali e fruttate, mentre al palato emerge la buona mineralità e l'acidità, unite a pienezza e rotondità.

stilllife 014

Lugana, Cento Filari: scheda tecnica
Denominazione di Origine Controllata
Zona: vigneto situato tra i comuni di Pozzolengo e Peschiera.
Superficie: 11 ettari
Allevamento: 4.100 ceppi ettaro ad archetto semplice
Terreno: Argilloso - Calcareo
Nel 2008 si è concluso l'iter di ricerca universitaria pro-mosso dal consorzio di Lugana insieme ai produttori, che ha definitivamente codificato come Turbiana il vitigno au-toctono che caratterizza questo vino e lo distingue da tutti i trebbiani coltivati nel nostro paese.
Vitigni
Turbiana 95%
Chardonnay 5%
Produzione
La scacchiolatura dei giovani tralci e le pratiche di dirada-mento hanno contenuto in 90 q.li/ha la produzione. Circa il 20% dell'uva è stata fatta maturare in pianta a tralcio reci-so per esaltare la struttura e la concentrazione.
La vinificazione è stata effettuata attraverso una pressatu-ra soffice dei grappoli e la fermentazione alcoolica a tem-peratura controllata a 18/20°C.
Il prodotto è, in seguito, rimasto fino a gennaio a contatto delle proprie fecce al fine di esprimere al meglio le proprie potenzialità. L'imbottigliamento è stato effettuato nel mese di febbraio.
Descrizione Organolettica
Brillante e dal colore giallo paglierino. Prorompe in note floreali e fruttate intense. Al palato evidenzia buona mine-ralità e acidità unite a pienezza e morbidezza con retrogu-sto persistente.
Abbinamenti
Perfetto con pesce di lago (come i tipici coregone ed an-guilla) e di mare e con primi piatti delicati. Ideale come aperitivo, va servito a 10°-12°C.
Per le sue caratteristiche di vitigno e territorio nonostante l'evoluzione in bottiglia, può essere degustato anche 2-3 anni dal millesimo di produzione.
Dati Analitici
Alcool: 13,30%
Acidità totale: 5,70 g/l.
Acidità volatile: 0,30 g/l.
Zuccheri riduttori: 7,20 g/l.
Estratto secco netto: 19,50 g/l.