



SANSONINA



Sansonina in Laguna

Lugana DOC "Fermentazione Spontanea" 2021

Denominazione: Lugana DOC

Collocazione geografica: Peschiera del Garda, nella località Sansonina

Varietà delle uve: 90% Trebbiano di Lugana più 10% altri vitigni autoctoni

Tipo di terreno: Argilloso

Vigneti:

I vigneti da cui provengono le uve sono **allevati a Guyot**, con una **densità d'impianto** di **3.500** ceppi per ettaro. Una parte significativa di queste **vigne** ha oltre **50 anni**: piante mature, radicate in profondità, capaci di restituire uve dalla straordinaria concentrazione e complessità aromatica. È proprio l'equilibrio tra tradizione viticola e gestione agronomica attenta a garantire l'espressione più autentica del territorio del Lugana.

Resa per ettaro: 80 quintali

Bottiglie prodotte: 100 Magnum

Vinificazione:

Questo Lugana è frutto di una **vinificazione artigianale e senza l'uso di lieviti selezionati**, per esprimere al meglio l'autenticità del vitigno e del territorio. La fermentazione avviene spontaneamente grazie ai lieviti indigeni. L'affinamento avviene sur lies prevalentemente in acciaio, con circa un 10% del vino affinato in barrique nuova per donare maggiore complessità e profondità al sorso.

Affinamento in laguna:

I Magnum sono stati affinati per sedici mesi nelle acque della Laguna Veneziana, nella zona sud, caratterizzata da quiete e da un eccellente ricircolo d'acqua. Immersi nel dicembre 2023 e riemersi nell'aprile 2025, sono stati ancorati con corda nautica in batterie da sei bottiglie, a una profondità compresa tra i sei e gli otto metri.

L'affinamento si è svolto in un contesto dinamico, soggetto a naturali escursioni termiche e influenzato da un microclima unico, che ha favorito un'evoluzione lenta, originale e ricca di sfumature minerali e marine.

Caratteristiche organolettiche:

Questo Lugana 2021 in magnum, affinato per dodici mesi nella laguna di Venezia, si presenta con un colore brillante e riflessi dorati. Al naso esprime un profilo **complesso e salino**, dove frutta matura, **erbe aromatiche** e **note marine** si intrecciano armoniosamente. Al gusto è **ampio, morbido e vibrante**, con una spiccata **sapidità** che richiama l'ambiente lagunare. Il finale è **lungo, minerale** e raffinato. Un vino che racconta il territorio attraverso una lente marina, unica e suggestiva.

Cofanetto:

La confezione di questo magnum è un tributo alla laguna: una cassa in rovere, lo stesso legno delle "bricole" veneziane, che reggono la città sull'acqua. La superficie scolpita ricrea il **movimento delle onde**, evocando l'ambiente marino in cui il vino ha riposato. A sigillare il tutto, un tocco d'arte autentica: la ceralacca della **Fonderia Artistica Veneziana Bortoletti**, simbolo di artigianalità e tradizione.