

Lombardije - Lugana



MARANGONA

Lugana is een zeer toeristisch gebied gelegen ten zuiden van het Gardameer tussen de historische steden Peschiera en Sirmione. De wijndruif in deze streek is Turbiana in Perezza, een variëteit die nauw aansluit bij het karakter van Verdecchio di Matelica uit de Marken. Bij Alessandro en Laura Cutolo zijn we meteen aanbeland bij de top uit dit vlak en laag gelegen stukje land in Lombardije. De ondergrond wordt gedomineerd door kalk en klei en drukt haar stempel in minerale en verfrissende wijnen.

BIO



Alessandro is een voortrekker van de wijnen uit deze regio en mag zichzelf een autoriteit noemen voor wijnen waarbij de pel van de druif een belangrijke rol gaat spelen. Zo'n tien jaar terug liet hij die pel iets langer dan normaal met het sap inweken waardoor de witte wijn een accent tannine meekreeg. De wijn krijgt hierdoor een extra klemtoon dat intussen het brandmerk geworden is voor alle wijnen van Marangona. Iedere wijnliefhebber denkt dan meteen aan de nieuwe rage van "orange wijnen" niettegenstaande we dit in dit huis slechts heel discreet in hun producten gaan terugvinden. De prioriteit ligt hem in de uitmuntende uitdrukking van de Turbianadruif die na vlot vijf jaar kelderrust eerder de expressie van een goede riesling zal vertonen maar dan eerder met aroma's van amandel en de expressie van steenvruchten als witte perzik.



Alessandro Cutolo



● Lugana - DOP

100% Turbiana in Purezza // inox.

Levendige, expressieve en mooi minerale stijl. Doet soms wat denken aan een frisse Sauvignon-stijl met strakke, rechtlijnige knapperige zuurtjes. Dé wijn voor bij mosselen, oesters, garnalen, gewoon aan het strand, of een heel eenvoudig mooi glas witte wijn los van eten. Lichte structuur en bijzonder fijn. Dit kan jong gedronken worden, maar is verbaasd expressief aan exotisch fruit na ruim vijf jaar kelderrust.

2021	12,50	0,75	13,98	12,71
------	-------	------	-------	-------

● Lugana Tre Campane - DOP

100% Turbiana in Purezza // Fermentatie en maceratie op inox.

Rijping in betonnen cuve.

40 jaar oude stokken.

Alsof je met een microscoop proeft. Dit is geniaal!

De wijngaarden voor deze wijn is een uitgelezen selectie specifieke percelen met oude stokken Turbiana. De pluk gebeurt in twee fasen; een eerste keer rond half september en een tweede half oktober. Een lange rust van acht tot tien maand op de lie op betonnen cuve (zonder batonnage) bepaalt het amandelrijke karakter van deze wijn.

Met Tre Campane ben je letterlijk aanbeland bij een unieke Lugana welke dik tien jaar kelderrust kan verdragen. Het is een hoogst verfijnde en zalige minerale wijn, met een onverwachte licht ziltige mondvulling, boordevol citrus expressie en abrikoos. Voor mij persoonlijk het aperitief bij uitstek, maar zeker ook een partner van rijkere gerechten.

2020	13,00	0,75	17,37	15,79
------	-------	------	-------	-------