

Lugana Armonie Senza Tempo 2023: dal Lago di Garda alla Milano Wine Week un'edizione ricca di novità

scritto da Agnese Ceschi | 29 Settembre 2023



Una personalità suadente e raffinata che esprime il profondo legame con il territorio da cui proviene: è questa la vera essenza del Lugana, il vino simbolo del Lago di Garda, che tornerà a raccontarsi a Milano il 13 ottobre con la quarta edizione milanese di “**Lugana Armonie Senza Tempo**”, l’evento ideato dal Consorzio Tutela Lugana Doc per promuovere la conoscenza della prima Doc riconosciuta in Lombardia e tra le prime italiane.

Un’edizione ricca di novità che vedrà la partecipazione di ben **cinquantasei cantine** delle province di Brescia e Verona che porteranno le loro etichette più rappresentative nelle

eleganti sale di Palazzo Bovara, durante la **Milano Wine Week** per offrire a tutti gli enoappassionati un affresco di questo vino unico e dalle molte sfaccettature.

Il vino Lugana proviene da diversi territori dislocati in cinque Comuni (Sirmione, Pozzolengo, Desenzano del Garda, Lonato del Garda e Peschiera del Garda) e si distingue in cinque tipologie: Lugana, Superiore, Riserva, Vendemmia Tardiva e Spumante. Grazie alla sua freschezza e mineralità, il Lugana ha saputo conquistare nel tempo il mercato italiano e anche quello internazionale.

“Lugana Armonie Senza Tempo” è un’iniziativa nata per divulgare e promuovere, con il contributo di produttori ed esperti, la tipicità di un vino con una storia straordinaria: per questo la scelta di **Palazzo Bovara**, l’affascinante cornice della sesta edizione di Milano Wine Week (**7-15 ottobre**), la più grande manifestazione milanese non fieristica dedicata al vino che racconterà, attraverso masterclass, degustazioni ed esperienze esclusive, uno dei settori più importanti del Made in Italy.

La quarta edizione milanese di “Lugana Armonie Senza Tempo” sarà un vero e proprio percorso alla scoperta delle sfumature del Lugana. Dalle ore 16 alle 16.45 appuntamento riservato a giornalisti, blogger e professionisti del settore, una **Masterclass di approfondimento condotta da Fabio Zenato**, Presidente del Consorzio Tutela Lugana, **Edoardo Peduto**, Direttore del Consorzio, e introdotta da **Andrea Amadei**, sommelier e wineteller, che guiderà gli ospiti nella degustazione di tre tipologie di vino: Lugana, Spumante e Riserva. Al primo piano di Palazzo Bovara i banchi di assaggio con cinquantasei produttori aderenti al Consorzio Tutela Lugana Doc, a cui potranno accedere sino alle ore 18 gli operatori del settore, la stampa e i wine blogger. A partire dalle ore 18.30 apertura del **wine tasting al pubblico** (con ingresso a pagamento) in due turni: dalle 18.30 alle 20.30 e dalle 21 alle 23.

I primi 35 (per ogni turno) che acquisteranno il biglietto potranno trascorrere un momento speciale, “1/2 ora con Lugana”: la prima mezz’ora del tasting sarà un’“immersione” nel mondo del Lugana, con l’assaggio di vini d’annata, la degustazione di prodotti locali con la guida del Direttore del Consorzio e di un ospite speciale.

“Lugana Armonie Senza Tempo” è un momento unico per apprezzare la bellezza e la storia di un territorio racchiuse in un calice.

INFO

Venerdì 13 ottobre, dalle 18.30 alle 23.00

Palazzo Bovara (Corso Venezia, 51 – Milano)

I biglietti si acquistano online:

<https://www.consorziolugana.it/lugana-armonie-2023>