

Le Fornaci Lugana DOC e Rosé: il vino che ha il volto del luogo

scritto da Giovanna Romeo | 20 Aprile 2021



Nuovi progetti per **Tommasi Family Estates** a dar lustro al Lago di Garda e ai vitigni che caratterizzano questo interessante areale. Una stagione contrassegnata dalla pandemia ma positiva per la campagna e la viticoltura, non ha fermato i propositi di un gruppo che dal 1902, oggi alla quarta generazione, lavora per il vino italiano.

Pierangelo e Giancarlo Tommasi raccontano **Le Fornaci**, il nuovo impegno che mette al centro il vitigno Turbiana e l'autoctono Rondinella in una linea che si rinnova con la vendemmia 2020: al grande classico Le Fornaci Lugana DOC si affianca ora Le Fornaci Rosé 2020.

Tommasi forte di sei tenute vinicole in cinque regioni: Veneto, Caseo in Lombardia, Casisano a Montalcino e Poggio al Tufo in Maremma Toscana, Surani in Puglia e Paternoster in Basilicata e una partnership con La Massa (Chianti Classico) non rappresenta più solo la storia della Valpolicella – oggi saldamente legata anche al progetto culturale e viticolo De Buris, Amarone Classico DOC Riserva – ma esperienza, sapere, accoglienza in un lavoro sul territorio del gardesano legato alla qualità e alla sostenibilità.

Il Lago di Garda è dunque l'ultima grande esperienza per ampliare un'offerta già molto interessante ma soprattutto stimolante per questa famiglia lungimirante che ha saputo anticipare tendenze e sperimentazioni. Il Lugana di Tenuta Le Fornaci e il nuovo Le Fornaci Rosé, 90% Turbiana e 10% Rondinella, interpretano pienamente l'andamento climatico altalenante della stagione 2020 che ha visto comunque una corretta maturazione delle uve. Bassa produzione, eccelsa qualità.

*«Il Lugana è un vino elegante e intenso, che racchiude i profumi delicati e freschi del Lago di Garda – commenta **Giancarlo Tommasi, enologo di Tommasi Family Estates** –. È anche un vino storico, capace di esprimere le qualità di un territorio unico che la nostra famiglia, da generazioni, è impegnata a valorizzare. Il progetto Le Fornaci è nato proprio per questo, per rendere omaggio a paesaggi incredibili e a una regione vinicola tra le più vocate d'Italia attraverso i vini che produciamo, l'enoturismo e soprattutto quella cultura dell'ospitalità che da sempre ci contraddistingue. Il 2021, sulla scia dell'anno passato, non sarà probabilmente un anno facile, ma abbiamo deciso di puntare in alto e di dare un segnale: la famiglia Tommasi c'è e, grazie al lavoro appassionato delle donne e degli uomini nelle nostre tenute, è pronta a presentare novità entusiasmanti. Oltre al nuovo Lugana 2020, sono in arrivo infatti Le Fornaci Rosé, un vino esclusivo, intrigante, dal bouquet floreale e dal sorso*

vibrante e, nei prossimi mesi, Le Fornaci Lugana Riserva 2018: un vino che esprime l'esaltazione della massima espressione del lago di Garda, la nostra idea di perfetta unione tra vitigno e territorio».

Tenuta Le Fornaci, situata alle porte di Sirmione, è una realtà di 45 ettari di cui 40 in produzione suddivisi in tre distinti plot e 3 vigneti con suoli e sottosuoli diversi. Il primo lungo l'entroterra alle porte di Sirmione pianeggiante e argilloso; il secondo e il terzo, più collinari e di suoli sabbiosi, si allungano partendo dalla Torre Monumentale di San Martino della Battaglia. La produzione, che vede una resa media di 80 quintali per ettaro e la realizzazione di 350.000 bottiglie di **Lugana DOC 2020** – il millesimo 2019 è stato venduto in Italia per il 35% e per il 65% all'estero nei mercati di Germania, Svizzera, UK, USA, Canada -, cresce con **Le Fornaci Rosé 2020** (17.300 bottiglie) e **Le Fornaci Lugana DOC Riserva 2018** (3.327 bottiglie). Quest'ultimo sarà presentato entro la fine dell'estate e sarà l'etichetta più intensa del lavoro

Due novità assolute che esaltano le sponde del lago in un assolo incomparabile. Un Rosé frutto di un lavoro attento e meticoloso, di un'interazione tra parcelle, mani e vitigni. Sorso dai riflessi petalo di rosa e dalle nuance organolettiche eleganti, sottili, vibranti, matura in acciaio conservando la provenienza geo-territoriale e l'esperienza personale di una visione comune sempre giustamente critica ed emotiva.