Cesari amplia la linea Centofilari con nuovi vini identitari: Pinot Grigio e Bianco Garda DOC

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Ottobre 2024



Cesari amplia la linea Centofilari, che esprime l'eleganza del Lago di Garda, con due nuove proposte: Pinot Grigio Garda DOC e Bianco Garda DOC. Vini identitari che, insieme al Lugana DOC, riflettono il perfetto equilibrio tra tradizione e modernità, valorizzando il territorio e il microclima ideale della zona.

Cesari, azienda storica della Valpolicella, arricchisce la linea Centofilari, espressione della classe e dell'eleganza contemporanea ispirate dalle sponde del **Lago di Garda**, dove si trova il vigneto omonimo che dà origine ai vini bianchi della

cantina. Una linea di vini identitari, nata nel pieno rispetto del territorio, dove al **Lugana DOC**, storica proposta dell'azienda riconosciuta a livello internazionale, si affiancano oggi due importanti **novità:** il **Pinot Grigio Garda DOC**, massima espressione qualitativa del vitigno, e il **Bianco Garda DOC**, blend di Garganega e Chardonnay.

"La linea Centofilari è la proposta in bianco che riflette la nostra anima contemporanea, dove tradizione e modernità trovano il giusto equilibrio nel pieno rispetto del territorio del Lago di Garda. Abbiamo lavorato molto in vigna, per raggiungere la giusta maturità fenolica, identificare il momento migliore per iniziare la raccolta delle uve, e in cantina, per poter permettere ad ogni vitigno di evolversi ed esprimersi al meglio. Questo ci ha permesso di produrre vini identitari e ben bilanciati sia al naso che al palato, esaltandone la bevibilità." ha **dichiarato Giovanni Lai, Direttore Generale di Cesari.**

Le novità: Pinot Grigio Garda DOC Centofilari 2023 e Bianco Garda DOC Centofilari 2023

Prodotto al 100% da uve Pinot Grigio, il bouquet del Pinot Grigio Garda DOC Centofilari 2023 si apre con un prorompente aroma di frutta bianca come mela, pera e banana, mentre, al palato, l'acidità e la sapidità bilanciano un buon corpo e una buona struttura. Un'esplosione di profumi che manifesta la massima capacità sensoriale del vitigno del Pinot Grigio. Questo vino osserva una classica vinificazione in bianco con temperature di 16°C e sosta sui lieviti per 2 mesi. Bilanciato, sapido ed elegante è perfetto per aperitivi o in accompagnamento a piatti a base di pesce.

Gli uvaggi di Garganega (80%) e Chardonnay (20%) danno invece vita al nuovo Bianco Garda DOC Centofilari 2023, che vanta sentori tropicali, agrumati e di fiori bianchi. L'ingresso in bocca evidenzia un'acidità ben presente e molto definita con note di sapidità e freschezza che completano la beva. Il vino

segue una vinificazione in bianco alla temperatura di 16°C e sosta sui lieviti per 2 mesi. Minerale, elegante e bilanciato, compagno ideale in qualsiasi occasione, dall'aperitivo ad abbinamenti culinari complessi, accompagna le migliori esperienze grazie alla sua profondità organolettica.

Lugana DOC Centofilari 2023

Prodotta da uve di Turbiana (95%) e Chardonnay (5%), la proposta storica della cantina si presenta con un colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati, con intense note di fiori e frutta, sentori di agrumi a cui seguono note delicate di frutta tropicale, mela matura e pesca. Al palato rivela una spiccata mineralità e sapidità, che lo rende versatile e adatto a diversi abbinamenti gastronomici. La vinificazione avviene in bianco, con pressatura soffice delle uve e fermentazione alcolica a 16C, e sosta sui lieviti per tre mesi. Delicato, floreale e armonioso si sposa perfettamente con le portate a base di pesce.

Il vigneto Centofilari

Il vigneto Centofilari, 10 ettari tra i comuni di Peschiera e Pozzolengo con allevamento a guyot, risente dell'influenza del Lago di Garda, che crea un microclima ideale, temperato e con una ventilazione costante. Trattandosi di un bacino di acqua di origine glaciale, il lago di Garda garantisce la mitigazione del clima evitando drastici sbalzi termici, proteggendo e "cullando" il vigneto. Qui, le viti di Turbiana, il vitigno autoctono che dà origine al Lugana, e quelle di Garganega, Chardonnay e Pinot Grigio crescono in terreni generati con il ritiro del ghiacciaio, con una conformazione limosa e una buona dotazione di scheletro e calcare che contribuiscono a esaltare la freschezza e la sapidità dei vini bilanciando l'acidità, che non è mai sgarbata o troppo prorompente.

L'andamento climatico

Le annate 2023 sono state caratterizzate da un andamento climatico che ha visto un autunno mite, passando da picchi di 25-26°C nel mese di ottobre a un novembre freddo e piovoso. Gennaio è stato freddo con precipitazioni nevose, mentre febbraio ha portato il primo caldo e fenomeni di germogliamento precoce. La primavera ha registrato temperature relativamente basse e un maggio piovoso. L'estate invece è iniziata con picchi di 33-35°C, a cui è seguito un luglio piovoso, mentre agosto ha riportato temperature torride e temporali a fine mese.

Il grande sviluppo vegetativo delle vigne ha permesso di avere uve in vendemmia in perfetta sanità, con un grado di mineralità e freschezza garantiti dal clima non eccessivamente caldo. La raccolta dello Chardonnay è iniziata a metà agosto, per proseguire a fine agosto con il Pinot Grigio, e a inizio settembre con la Garganega. Per il Lugana la vendemmia è cominciata da metà settembre.

I vini della linea Centofilari si possono scoprire e degustare in ristoranti, enoteche e wine bar.

Punti chiave:

1. **Ampliamento della linea Centofilari**: Cesari introduce il Pinot Grigio Garda DOC e il Bianco Garda DOC, accanto al consolidato Lugana DOC.
2. **Vini identitari e contemporanei**: La linea Centofilari rappresenta l'anima moderna di Cesari, rispettando il territorio e il microclima del Lago di Garda.
3. **Caratteristiche dei nuovi vini**: Il Pinot Grigio esprime frutta bianca e freschezza, mentre il Bianco Garda DOC esalta note tropicali e agrumate, con acidità e sapidità ben bilanciate.
4. **Clima favorevole alla viticoltura**: Il vigneto

Centofilari beneficia del microclima temperato del Lago di Garda, garantendo freschezza e mineralità alle uve.

5. **Vendemmia 2023 di qualità**: L’annata 2023 ha permesso di ottenere uve sane, grazie a un clima equilibrato con picchi di calore e piogge che hanno favorito la maturazione ottimale.