

Lugana Armonie Senza Tempo: ecco le cantine presenti all'evento

scritto da Redazione Wine Meridian | 7 Settembre 2022



Svelati i nomi delle cantine presenti all'attesissima nuova edizione di Lugana Armonie Senza Tempo, evento degustazione dedicato alla Doc Lugana che si terrà giovedì 15 settembre dalle ore 18.30 fino alle ore 23.00 (due turni: 1° dalle ore 18.30 alle ore 20.30 – 2° dalle ore 21.00 alle ore 23.00), a **Villa Piccolomini**, nel cuore della città eterna.

Ad attendere gli ammiratori di questo storico bianco italiano, capace di stupire per la sua grande personalità e per il saper sfidare il tempo, saranno **38 produttori di Lugana Doc**, chiamati a Roma per rappresentare al meglio le tante sfumature che l'uva turbiana sa regalare nei calici.

Ai banchi di assaggio si potranno così degustare le preziose etichette di:

Abate, Armea, Avanzi, Borgo La Caccia, Bosco, Brunello, Ca'Maiol, Cantina Bulgarini, Cantina Scolari, Cascina Maddalena, Castrini Lugana, Cavaliere del Garda, Citari, Cobue, Colli Vaibò, Corte Sermana, Feliciano, G.I.V. Santi, Le

Morette, Malavasi, Marida Benedetti, Monte Cicogna, Montonale, Olivini, Ottella, Pasini San Giovanni, Perla del Garda, Sartori di Verona, Selva Capuzza, Sguardi di Terra, Tenuta Corbari, Tenuta Roveglia, Tenuta Tosi, Tommasi, Turina, Visconti, Zamichele, Zenato.

Nel corso dell'evento, **promosso dal Consorzio di Tutela Lugana Doc**, si potranno anche assaporare prodotti tipici romani da abbinare alle varie tipologie del Lugana proposte dai vignaioli.

Sarà dedicata solo alla stampa ed agli operatori la masterclass, in programma alle ore 16 e condotta dal **giornalista Daniele Cernilli**, "Immediatezza e longevità". Cernilli, grazie al confronto alla cieca di nuove e vecchie annate toccherà vari temi, tra cui quello dell'autolisi dei lieviti e della immediatezza e capacità di lunga vita del Lugana. Alla masterclass, dove saranno in degustazione cinque etichette in commercio e cinque vecchie annate, prenderà parte anche il **Presidente del Consorzio Lugana Doc Fabio Zenato**.

PROGRAMMA

Ore 16.00 Masterclass "Immediatezza e longevità" curata e condotta dal giornalista Daniele Cernilli

A numero chiuso e riservata alla stampa e ai professionisti. Solo su invito o con richiesta ed approvazione accredito. Per richiesta accredito: accreditolugana@robertaperna.com

Ore 18.30-23.00 Wine Tasting (2 TURNI)

(costo biglietto 15 euro. 10 euro per i soci AIS, ARS, Assoenologi, Bibenda, Epulae, FIS, FISAR, ONAV, Slow Food)

2 TURNI

1° DALLE ORE 18.30 ALLE ORE 20.30

2° DALLE ORE 21.00 ALLE ORE 23.00

Il biglietto di ingresso comprende:

- Degustazione delle etichette di circa 40 cantine
- Assaggi di prodotti del territorio
- 1 calice con tracolla marchiato Consorzio Lugana

**Per informazioni generali sull'evento aperto al pubblico
(modalità di accesso ed altro):**

Tel. 393 8942109 dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.30