Lugana “Le Fornaci” di Tommasi

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Giugno 2024



Una lunga storia di famiglia, quella della cantina Tommasi, che è di per sé una garanzia di qualità e di lavoro ben fatto da più di 120 anni a questa parte.

Cantina storica veronese che dal vigneto alla messa in bottiglia è coordinata da un team di agronomi ed enologi esperti volti a creare una qualità riconosciuta in ogni vino prodotto, come nel caso delle “Fornaci”, un Lugana ben presentato nel suo packaging e degustato oggi assieme al nostro panel interno.

Un prodotto molto ricco anche dell’energia che la parte a sud del lago di Garda riesce a donare; posto all’interno di una gamma aziendale dove i vini rossi la fanno da sempre da testimonial.

Nel bicchiere il suo brillante colore giallo sfumato da nuances verdoline dà voce a profumi netti di fiori primaverili e di frutta a polpa bianca, le eleganti note tropicali finali ne arricchiscono il bouquet.

In bocca si apre con armoniosa complessità dalla quale emerge la nota minerale tipica del Lugana. Infatti, i terreni morenici donano ai vitigni coltivati in questa zona una particolare caratteristica identitaria.

Ottima intensità e lunghezza chiudono la degustazione con un ricordo di mandorla fresca, una parte sapida e leggermente acida che richiama la beva.

La storia di Tommasi, proponendo il Fornaci nel panorama vitivinicolo internazionale, si avvicina con decisione ai gusti della moderna cucina italiana nel mondo, fatta di materie prime fresche lavorate in maniera semplice, ma sempre ben armonizzate. Consigliato come aperitivo con finger food di crostacei e verdure, ben si abbina a piatti di pasta con sughi bianchi o pesci alla griglia.

Company Profile

Sin dall'acquisizione del primo piccolo appezzamento di terra nella Valpolicella Classica da parte di Giacomo Tommasi, il duro lavoro e l'impegno nella gestione di ogni aspetto della crescita aziendale hanno definito Tommasi Family Estates. Questo profondo legame con la terra, le persone e i mercati ha affinato l'intuito aziendale e guidato l'innovazione strategica. Nel corso della sua storia, l'azienda ha mantenuto costante rispetto e amore per le tradizioni e per le qualità uniche che caratterizzano questa storica regione vinicola.
Tre fattori determinanti – un'attenta sensibilità ai cambiamenti, il rispetto per il territorio e la produzione di alta qualità – posizionano Tommasi tra i principali produttori di vino in Italia. La forza e l'unità della famiglia sono fondamentali per il successo dell'azienda.

La visione di Tommasi Family Estates pone il benessere delle persone al centro di tutte le attività, cercando di portare l'eccellenza dei vini italiani e il gusto per la "bella vita" in ogni angolo del mondo. L'azienda considera la terra come un impegno a lungo termine, coltivandola con la massima cura e il massimo rispetto in un patto di fiducia tra uomo e natura. Questa fiducia e trasparenza si estendono a tutti gli stakeholder, favorendo umiltà e un costante desiderio di miglioramento.
Tommasi mira a sorprendere e deliziare clienti e partner creando momenti e prodotti indimenticabili, belli, buoni e ben fatti, rispondendo in modo efficiente per soddisfare le esigenze e i desideri più esigenti.

Tommasi Family Estates
Via Ronchetto, 4 – 37029 Pedemonte – Verona
+39 045 7701266 – wine@tommasi.com
https://www.tommasi.com



Giancarlo Tommasi – Direttore tecnico ed enologo