

26 > LOMBARDIA - PROVENZA

Lugana e il Garda variazioni sul tema

La novità dell'azienda Provenza non è un vino, è lo showroom di 1.000 metri quadrati realizzato per accogliere i numerosi visitatori che giungono in Cantina, attratti da Sirmione, dal Garda e dai suoi vini sempre più amati. Questo spazio rappresenta un nuovo modo di coinvolgere il cliente, con proiezioni multimediali che precedono la visita in cantina, e sarà il "quartier generale" dei festeggiamenti per i 300 anni della Ca' Maiöl, che si svolgeranno il 10 settembre. Al Vintaly il patron Fabio Contato ha messo in primo piano il **Prestige** 2009, un nome felice legato al suo alto livello qualitativo. È un bianco fermo, intenso ma fresco al palato, ottenuto dall'autocotono Lugana, vitigno che ha creato un legame profondo con il territorio e il clima del Garda. Il Lugana è un tema molto amato dall'azienda Provenza. Infatti anche la seconda etichetta presentata come "superstar" di Vintaly è un Lugana: si tratta del Metodo Classico **Ca' Maiöl** 2006, un gioiello. Prende il nome dalla casa padronale del 1710 ed è prodotto con solo Lugana, con permanenza di 30 mesi sui lieviti; è un finissimo "blanc de blanc" da uve autoctone. La lenta presa di spuma ne favorisce il fine perlage. In bocca offre tutta la mineralità che scaturisce dalle argille di questa zona morenica che occupa l'antico letto del Garda. L'azienda però produce anche rossi d'alto lignaggio, come il Garda Classico Rosso **Negresco** 2007, da uve Gropello, Barbera e Sangiovese. È stato il primo rosso vinificato alla francese sul Garda con fermentazione in barrique e malolattica primaverile. Com'è? Elegante, armonico, morbido, speziato.

Carta d'identità

Anno di fondazione: 1967**Ettari vitati:** 100**Principali vitigni:** Lugana, Gropello, Barbera, Sangiovese, Marzemino**Bottiglie/anno:** 1.300.000**Proprietà:** famiglia Contato**Indirizzo:** Via Colli Storici
Desenzano del Garda (Brescia)

☎ 030.99.10.006

✉ info@provenza.net

www.provenzacantine.it

PRESTIGE**Uve:** Lugana
Fermentazione e affinamento in acciaio
Gradi: 12,5% vol.
Bottiglie: 250.000**CA' MAIÖL****Uve:** Lugana. Metodo Classico, permanenza sui lieviti per 24 mesi
Gradi: 12,5% vol.
Bottiglie: 55.000**NEGRESCO****Uve:** Gropello, Barbera, Sangiovese. Vinificazione in acciaio, affinamento in barrique per 12 mesi. **Gradi:** 13,5% vol.
Bottiglie: 100.000**Prestige
Lugana Doc 2009****Ca' Maiöl
Lugana Spumante
Brut Doc 2006****Negresco
Garda Classico
Rosso Doc 2007**Vuoi degustare questi vini? www.ennevolteciviltadelbere.it