



## Due bianchi fortemente territoriali firmati Monte Zovo

**Lugana e Durello, due capisaldi della vinificazione in bianco che in bollicine e in interpretazioni ferme sanno soddisfare per la grande autenticità e fragranza**

Dopo una parentesi forzata a causa di troppa acqua arrivata come un macigno a sgretolare e frantumare le certezze della quotidianità, ritorniamo finalmente a parlare di vino. Lo facciamo raccontando due espressioni in bianco del Veneto. Precisamente stiamo parlando del **Lessini Durello Doc**, interpretato in chiave spumantizzato, e del **Lugana Doc**. Il tutto a firma di **Monte Zovo**, una cantina che si distribuisce in diverse aree del "vigneto Veneto" **tra il Lago di Garda e la Valpolicella**, [di cui già avevamo parlato](#), e che questa volta presenta due prodotti capaci di raccontare un territorio fortemente vocato alla vitivinicoltura bianchista.

### Lugana Le Civaie Terralbe Doc di Monte Zovo

Il **Lugana Le Civaie Terralbe 2022**, figlio di un uvaggio **100% Turbiana**, è affinato in acciaio per 5 mesi. Siamo nel territorio di Sirmione, sul Lago di Garda tra Pozzolengo e Desenzano, a circa 100 metri sul livello del mare. Qui, nella Tenuta Le Civaie, i terreni argillosi di natura morenica fortemente calcarei regalano freschezza e forte mineralità.



Lugana Le Civaie Terralbe 2022 (Foto © Riccardo Isola).

**Alla vista** si presenta di un giallo intenso con riflessi dorati mentre **al naso** è un'esplosione agrumata (bergamotto su tutti) ma anche floreale e vegetale. Frutta a polpa gialla, anche tropicale, rendono il bouquet complesso e molto elegante. **Al sorso è un'esplosione di sale e di mineralità**, allunghi fragranti di frutta a polpa gialla e agrume si abbracciano a sferzate freschissime di tropicalità. Particolarmente elegante e fine la **sensazione "piccante" del pepe bianco e della mentuccia**. Chiude lungo e strutturato ma comunque fresco e minerale.

Sorsi che sono perfetti **come aperitivo ma anche a tutto pasto**. Dal pesce di lago fino ai crostacei più nobili, non disdegna di accompagnare carni bianche arrosto o formaggi a pasta molle, anche di capra, magari conditi con erbe aromatiche.

Ottimo rapporto qualità prezzo con **bottiglie che si possono acquistare sui 15 euro**.

**Lessini Durello 36 mesi 2018 di Monte Zovo**

---

In questo caso siamo nel Vigneto Finetti, all'ombra dei Monti Lessini, ad un'altitudine di 700 metri sul mare. **Il vitigno è la Durella al 100%** vinificata con **Metodo Classico Brut**. Da questa viticoltura d'altura, quindi, si notano soprattutto **freschezza, mineralità, snellezza e nettezza dei profumi**. La sosta sui lieviti, di questo millesimato 2018, dura 36 mesi.

**Alla vista, il Lessini Durello Doc Brut Millesimato 2018 di Monte Zovo** si presenta di un giallo paglierino brillante con perlage fine e molto persistente; **al naso** i suoi 36 mesi donano fragranza e croccantezza con una bella nota di mela e di frutto a polpa gialla non troppo maturo. Florealità leggiadra si chiude con una nota piacevole di mineralità. **Al sorso è solleticante**, cremoso e croccante, fine e molto fresco. Sorretto da sentori di mela il sorso si fa sbarazzino e relativamente lungo per chiudere fresco e brioso.

Questo è un vino che è perfetto come aperitivo a bordo vasca o sotto l'ombrellone ma che acquista anche e soprattutto una grande capacità d'abbinamento grazie alla sua freschezza e al perlage che lo vede giusto in accompagnamento a primi piatti di pesce e crudi di mare ma anche salumi stagionati e perché no tocchi fusion e orientali in cucina.

Il prezzo vale il sorso con un costo, in cantina, di circa 15 euro.

**Cantina Monte Zovo**

Località Zovo, Caprino Veronese (VR)

[Sito web](#) – [Facebook](#)

**Data di creazione**

07/06/2023

**Autore**

riccardo-isola