



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