



CORTE SERMANA

Doc Lugana Cromalgo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Turbiana

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Corte Sermana Società Agricola](#)

Proprietà: Bottacini Filippo e Nicolò

Enologo: Marco Simonetti

Sembra proprio di toccare il lago di Garda: è a 15 metri, splendente nella sua lucidità. Siamo a Peschiera, a Corte Sermana, l'azienda vitivinicola in assoluto più vicina al Benaco. Ad accoglierci Filippo Bottacini che, insieme al fratello Nicolò, dal 2009 si dedica a produrre vino da cinque ettari e mezzo. Azienda di proprietà del nonno, ma nel 2001 i giovani fratelli gli subentrano e iniziano a lavorare sulla gestione dei vigneti, formandosi per accrescere conoscenze agronomiche ed enologiche. Le vigne, di circa 20 anni, sono di Trebbiano di Lugana, chiamato localmente Turbiana; il terreno è limoso e argilloso. Filippo, ingegnere, meticoloso e attento, condivide con il fratello che si occupa della vigna e della cantina insieme a dei professionisti, un obiettivo: preservare e far gustare un Lugana nella sua integrità, come espressione autentica del peculiare genius loci. Nella cantina del 2012 vinificano le parcelle separatamente, usano soste lunghe sui lieviti, puntando a dimostrare la longevità della Turbiana. L'impegno e la passione che i fratelli mettono nel loro progetto di vita sono contagiose, insieme allo spirito di ricerca e attenzione al dettaglio. Cromalgo profuma di erbe aromatiche, di fiori di campo, con un tocco balsamico e agrumato. Mostra il suo carattere all'assaggio, nella sua dinamicità gustativa, nel suo equilibrio complessivo e nel suo allungo salino che spinge alla beva.

(Alessandra Piubello)