



CASCINA MADDALENA



Elena, Elisa e Mattia Zordan



Esclusiva Italia

35.000

3 ha: Turbiana
1 ha: Marzemino, Cabernet

2019	« Capotesta » Lugana DOC	Bianco	Secco	tappo a vite
2018	« Clay » Lugana DOC	Bianco	Secco	tappo a vite
	« Leonardo » Metodo Tradizionale VSQ (lotto 2017)	Bianco	Zero	
	« In do sito » Metodo Tradizionale VSQ (lotto 2018)	Rosato	Secco	no scheda vino; su prenotazione
2020	« Rosanora » Marzemino	Rosato	Secco	tappo a vite
2018	« Capotesta » Lugana DOC Magnum	Bianco	Secco	in confezione regalo; su prenotazione; tappo Diam
2018	« Clay » Lugana DOC Magnum	Bianco	Secco	in confezione regalo; su prenotazione; tappo Diam

IL SORRISO DELLA LUGANA

“Bevendolo devi capire la personalità di chi lo fa. Il vino di Cascina Maddalena rispecchia il suo modo di produrre il Lugana, la sua visione, la volontà e la forza di fare il vino come una volta, senza inseguire mode o modi che non gli appartengono. Come dicono tra gli addetti ai lavori è un vino che non si stacca dal palato, ma il suo sapore, la sua essenza rimangono in bocca per deliziare il tuo palato e darti un piacere diverso, unico.” - **Mattia Zordan**

“Poche bottiglie, dalle 25 alle 30 mila secondo annata nei 4 ettari di proprietà, grande qualità, questa la sua filosofia, nella testa il Lugana, nome ed etichetta del suo vino principale lo esplicitano, prima di tutto «bebibilità, pulizia, freschezza, tipicità». Solo uve Turbiana, **niente compiacimenti zuccherini nè profumi esasperati ma sapidità, mineralità, eleganza** con una insospettabile, per alcuni, **longevità**.” - **Carlos Mac Adden, Corriere della Sera, 1 set 2017**

“I terreni di argille chiare, ricchi di sali minerali, donano ai vini **la caratteristica sapidità**.” - **Guida Slow Wine 2021**

“Qui **la turbiana**, che altro non è se non il biotipo locale del plebeo trebbiano, **trova sulle argille di bordo lago la bellezza e la coordinazione di un cigno. E vola alta, difatti**.” - **Castagno, Gravina e Rizzari, Vini da scoprire - La riscossa dei vini leggeri**

“Mattia, 24 anni, ha talento ed idee chiare: oltre che della vigna si occupa in prima persona della cantina, **la sua visione del Lugana è tradizionalista/classica**, nessun'altra uva in uvaggio e pochi interventi in cantina. Viene praticata una viticoltura a basso impatto ambientale con la volontà ogni anno di alzare l'asticella della qualità. Mattia con molta concretezza e senza talebanismi sta sperimentando vinificazioni con lieviti indigeni e sta lavorando ad altri progetti come filtrazioni piu' larghe, per cercare di esaltare al massimo il carattere piu' autentico del Lugana e del suo prezioso terroir.” - **Michele Malavasi, Vis à Vin, 8 giugno 2014**

Che grande, grande piacere quando, seduto ad un tavolo, bicchiere dopo bicchiere, ti si forma innanzi un quadro bello, variegato, **pieno di personalità, di originalità**, soprattutto. Tu assaggi, e ti rendi conto di tutti i pezzetti incastrati, minutamente, con semplicità ma altrettanta decisione, cura, passione, dedizione; pezzetti incastrati che diventano vini poco usuali, brillanti, spontaneamente in cerca di complessità senza mollare un briciolo della loro capacità di chiamarti a bere. Una di quelle magnifiche sorprese -solo per te che non bazzichi tanto, sia chiaro -che danno proprio un bel senso al nostro lavoro. - **Luca Santini**



« Capotesta » Lugana DOC

🍇 Turbiana 100%

👉 15 anni

🕒 Vendemmia fine settembre primi di ottobre, pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati 6 mesi in acciaio, imbottigliato ad aprile.

🍷 20.000

👉 15 anni

🍷 Pesce di lago e di mare, piatti tipici del Garda, luccio in salsa con polenta, crudité di mare carpaccio di trota.

☑ Florealità e freschezza, snello ma profondo; in bocca è scintillante, e caldamente minerale, si allunga guizzante e salato. Il tempo porta un'enorme esaltazione di mineralità. Originale.

❤ La sapidità.



« Clay » Lugana DOC

🍇 Turbiana 100%

👉 15 anni

🕒 Vendemmia tardiva ottobre, pressatura soffice, fermentazione con lieviti indigeni, 1 anno di affinamento in acciaio su fecce fini e 1 anno di bottiglia prima della vendita.

🍷 2.100

👉 15 anni

🍷 Pesce di lago, formaggi, piatti tipici del Garda, sarde in saor, anguilla al forno, tinca in umido, risotto con tinca, spiedo bresciano.

☑ Naso intenso, complesso, abbraccia e spinge anche in bocca, dove la straordinaria sapidità accompagna tutta la bevuta. Finale di grande finezza, vasto ma dinamicissimo.

❤ Lugana Grand Cru!



« Leonardo » Metodo Tradizionale VSQ

🍇 Turbiana 100%

👉 15 anni

🕒 Vendemmia nei primi di settembre, pressatura soffice di uva intera, fermentazione mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata e mantenimento sulla feccia fine fino a tarda primavera; affinamento di 24 mesi in bottiglia.

🍷 1 gr. litro

🍷 2.400

👉 2-3 anni

🍷 Aperitivo, formaggi a pasta molle, pesce di lago e di mare.

☑ Prodotto esclusivamente con uve di Turbiana, questo vino è molto semplice ed elegante, con una buona acidità che (combinata ad un dosaggio molto basso) regala freschezza e molta bebibilità.

❤ La voglia di bere la bottiglia.



« Rosanora » Marzemino

🍇 Marzemino 100%

👉 15 anni

🕒 Vinificato in bianco leggero contatto delle bucce con il mosto per 2/3 ore in pressa; 6 mesi di acciaio.

🍷 1.700

👉 2 anni

🍷 Pesce di lago e di mare, aperitivo, affettati e formaggi tipici del Garda, carni bianche.

☑ Frutta rossa, fiori di campo, bell'acidità, equilibrio, bevuta goduriosissima. E, naturalmente, finale salino.

❤ Bere senza pensieri.