



## CASCINA MADDALENA



Famiglia Zordan



Esclusiva Italia

35.000

3 ha: Turbiana  
1 ha: Marzemino, Cabernet

2021/22	« Capotesta » Lugana DOC	Bianco	Secco	tappo a vite; 2022 a esaurimento 2021
2020	« Clay » Lugana DOC	Bianco	Secco	tappo a vite
	« Leonardo » Metodo Tradizionale VSQ (x-brut)	Bianco	Zero	tappo Diam
	« In do sito » Metodo Tradizionale VSQ (lotto 2018)	Rosato	Zero	no scheda vino; tappo Diam
2022	« Rosanora » Marzemino	Rosato	Secco	tappo a vite
2020	« 7 Scurtoni » Vino Rosso (Cabernet Sauvignon)	Rosso	Secco	no scheda vino; tappo a vite
2021/22	« Capotesta » Lugana DOC Magnum	Bianco	Secco	tappo a vite; su prenotazione
2020	« Clay » Lugana DOC Magnum	Bianco	Secco	tappo a vite; su prenotazione
	« Leonardo » Metodo Tradizionale VSQ (x-brut) Magnum	Bianco	Zero	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**

“Tutti i vini prodotti da Mattia hanno il grande pregio della facile beva, sorretti come sono da una spinta salina che richiama il sorso successivo.” - **Guida Slow Wine 2023**

“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 più larghe, per cercare di esaltare al massimo il carattere più 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 a 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 Turbiana, questo vino è molto semplice ed elegante, con una buona acidità che (combinata ad un dosaggio molto basso) regala freschezza e molta bevibilità.

❤️ 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.