



ANTICA CASA
VISCONTI
DESENZANO DEL GARDA



"Unser ganzer Stolz sind unsere Weine aus einheimischen Rebsorten."

Antica Casa Visconti

Seit mehr als 100 Jahren stellt das Weingut Visconti am Südufer des Gardasees eine Hommage an den Lugana-Wein dar. 1909 begann Luigi Visconti mit dem Weinbau in der historischen Kleinstadt Desenzano di Garda mit einem kleinen, feinen Betrieb. Heute liegt der Firmensitz nur wenige Kilometer südöstlich in San Martino della Battaglia. Im Fokus von Visconti stehen von Anfang an die autochthonen Rebsorten, speziell die weiße „Turbiana“, die auch als „Trebiano di Lugana“ bekannt ist. Die Varietät profitiert von der Klimaregulierung durch den größten See Italiens wie auch von den kargen, steinigen Moränenböden, die aus der letzten Eiszeit stammen. Diese glückliche Verbindung natürlicher Voraussetzungen ist die Grundlage für exzellente Weine mit ausgeprägtem Charakter. Luigi Visconti erkannte schon früh dieses ganz besondere Potenzial. Dank seines Qualitätsstrebens sowie seiner Leidenschaft für die Rebsorten und das Gebiet war er maßgeblich daran beteiligt, dass Lugana im Jahre 1967 der DOC-Status zugesprochen wurde. Passion und Streben nach bestmöglicher Güte sind bei Visconti heute noch ebenso ausgeprägt wie beim „Urvater“ Luigi. Der heutige Winzer Luca Formentini führt eindrucksvoll die Tradition der ausdrucksstarken, unverwechselbaren Weine aus einheimischen Sorten fort. Kern seiner Arbeit sind zum einen die selektive, ausschließlich per Hand durchgeführte Lese sowie die saubere und präzise Arbeit im Keller. Die Trauben werden entrappt und die Beeren sanft gepresst. Die

Weingut:

Antica Casa Visconti

Inhaber:

Franco Visconti

Gründungsjahr:

1909

Herkunft:

Lombardei; Desenzano del Garda

Kellermeister/Önologe:

Rebfläche in Hektar:

Flaschenproduktion jährlich:

Zertifizierung:

Rebsortenspiegel:

Garganega, Trebbiano, Cortese, Turbiana, Groppello, Marzemino, Barbera

Terroir:

Karge und steinige Moränenböden

Besonderheiten:

Webseite:

Vergärung des Mostes erfolgt temperaturkontrolliert. Anschließend ruhen die Weine eine Weile auf der Feinhefe und entwickeln dadurch ihre runde, faszinierend strukturierte Komplexität und unverkennbare Typizität.

Facebook: