

CANTINE. Il progetto del gruppo con sede a Pedemonte, che investe su due nuovi prodotti

In arrivo Rosé e Lugana Riserva per «Le Fornaci» di Tommasi

Rispettivamente con l'annata 2020 e 2018. Giancarlo: «Vino storico»

Sono in arrivo due novità che Tommasi presenta insieme al Lugana doc 2020: Le Fornaci Rosé e, nei prossimi mesi, il Lugana doc Riserva 2018. Il gruppo, con sede a Pedemonte, rilancia il progetto «Le Fornaci» con la nuova annata del Lugana doc 2020, e due nuovi prodotti: Le Fornaci Rosé 2020 e Le Fornaci Lugana doc Riserva 2018, che sarà presentata entro fine estate.

La famiglia Tommasi ha sempre avuto in portafoglio un Lugana che produceva in una tenuta di cinque ettari, a Desenzano. Ma l'obiettivo è stato quello di poter sviluppare la produzione: così nel 2013 sono stati effettuati altri investimenti, nello stesso comune. La Tenuta Le Fornaci, tre vigneti in differenti aree vocate per 45 ettari, impiantati con il solo vitigno tipico, la Turbiana, oggi producono circa 300mila bottiglie

Giancarlo Tommasi: «Il 2021 non sarà un anno facile, ma abbiamo deciso di dare un segnale: pronti a presentare le novità»



La 4ª generazione Tommasi (da sx) Giancarlo, Erica, Barbara, Paola, Pierangelo, Michela, Piergiorgio, Francesca e Stefano

di Le Fornaci doc.

«Il Lugana è un vino elegante, che racchiude i profumi del Lago di Garda», commenta Giancarlo Tommasi, enologo di Tommasi Family Estates. «È anche un vino storico, che sa esprimere le qualità di un territorio che la nostra famiglia, da generazioni, è impegnata a valorizzare. Il progetto Le Fornaci è nato per rendere omaggio a una regione vinicola tra le più vocate d'Italia attraverso i vini che

produciamo, l'enoturismo e la cultura dell'ospitalità. Il 2021, come il 2020, non sarà probabilmente un anno facile, ma abbiamo deciso di dare un segnale: la famiglia Tommasi, grazie al lavoro di molte persone, è pronta a presentare le novità.

Oltre al nuovo Lugana 2020, sono in arrivo Le Fornaci Rosé e, nei prossimi mesi, Le Fornaci Lugana Riserva 2018, massima espressione del lago di Garda, la no-

stra idea di unione tra vitigno e territorio».

Le Fornaci Rosé è un blend che nasce dall'incontro fra i vitigni autoctoni Turbiana (90%) e Rondinella (10%) e rappresenta una particolare interpretazione del terroir, l'incontro tra le due sponde del lago: la Turbiana proveniente da Tenuta Le Fornaci, alle porte di Sirmione, e la Rondinella da un vigneto di proprietà, a Peschiera del Garda.

«Il rosato racchiude la filosofia della famiglia Tommasi», fanno sapere gli esponenti della quarta generazione della famiglia valpolicellese in una nota, «una filosofia che promuove la produzione di qualità, attraverso l'innovazione tecnologica nel rispetto dell'ambiente e della tradizione vitivinicola del territorio».

Le Fornaci Lugana Doc Riserva 2018 sarà pronto entro la fine dell'estate, prodotto da una selezione manuale delle uve migliori. Dopo la fermentazione in acciaio, il 25% della produzione riposa in botti di legno francese da 500 litri e il 75% in acciaio, entrambe per 18 mesi. Seguono l'assemblaggio e il riposo in bottiglia per almeno 6 mesi. •LZ