

## Monte Cicogna. Trebbiano e Gropello vista Garda



**E**ra il 1908 quando Pietro Materossi diede il via alla sua attività vitivinicola a Moniga del Garda, sulla sponda meridionale del lago di Garda, nella parte bresciana. Dopo oltre un secolo, oggi alla guida dell'azienda troviamo la quarta generazione, cinque fratelli: Maria Grazia, Alessandro, che cura le vigne e la vinificazione, Luigi, Chiara e Cesare, che invece si occupa della parte am-

ministrativa e commerciale. Siamo nel comprensorio del Lugana, ma oltre al famoso bianco gardesano, l'azienda produce rossi da uve locali – gropello, marzemino, barbera – e uno spumante Metodo Classico da chardonnay. Il Don Lisander – gropello in quota maggioritaria, poi barbera, sangiovese e marzemino – è un rosso in cui il 50% delle uve godono di un appassimento di circa due mesi;

dopo la vinificazione, matura per oltre 15 mesi in barrique e affina in bottiglie per ulteriori 9 mesi: alla fine di questo periodo, il vino sfoggia un profilo aromatico che ricorda i frutti di bosco maturi, e un palato morbido dal tannino vellutato e carezzevole.



❖ MONTE CICOGNA  
Via delle Vigne, 6 - Moniga del Garda (BS)  
+39 0365 503200 - [www.montecicogna.it](http://www.montecicogna.it)  
[montecicogna@tin.it](mailto:montecicogna@tin.it)

Associazione  
**MONTE CICOGNA**  
Moniga del Garda - Italia