

Tra poco i quarant'anni della "Azienda Provenza"

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Si avvia al suo quarantennale - l'anno prossimo - l'azienda Agricola "Provenza" le cui basi furono gettate dal rag. Walter Contato che ritrovo' "la scelta del nome dalle antiche origini provenzali della famiglia". L'azienda è stata incrementata; dai 12 ettari iniziali agli attuali 30 : crescita graduale, attenta alle tradizioni. dopo la morte nel '96, del rag. Contato, oggi l'azienda è gestita dalla moglie, Cesarina e dai figli Fabio e Patrizia la coltivazione dei 30 ettari di vigneto (per una produzione di circa 400.000 bottiglie annue) è ancora tradizionale. Tutti i trattamenti sono basati sulla "prevenzione", al fine di evitare lo sviluppo delle numerose malattie della vite. Questo è possibile grazie alla dotazione - unica in Europa - di: Stazione Meteo completa di tutti i dati atmosferici. MeteoSat diretto e continuo con il satellite Meteo. Radio ricevente con il Centro Meteo Europeo di Shannon in Irlanda.



La moderna cantina dotata di attrezzature di ultima concezione, permette di intervenire sul vino con molti processi fisici, anziché chimici, così da tutelare il più possibile la genuinità e la tipicità. L'azienda, grazie all'alta qualità dei suoi vini, ha riscosso molti riconoscimenti sia nazionali che internazionali, come: la medaglia d'Oro di Bordeaux e il prestigioso "Prix d'Excellence" a Parigi. L'esportazione, oltre al nord Europa, raggiunge gli U.S.A., il Giappone e la Thailandia. I vini Provenza sono anche presenti in alcuni "Duty Free" di aeroporti internazionali.

Il Vino Bianco Lugana prende il nome dalla sua piccolissima zona di produzione, situata sulla sponda del Lago di Garda, a Sud di Sirmione. Il terreno costituito da una variegata stratificazione di argilla compatta, è di natura calcarea con intermezzi di piani aventi una diversa colorazione a secondo della sedimentazione micro-organica e dei sali minerali dell'ultima era post-glaciale. Il colore del vino è leggermente paglierino con tenui riflessi verdoglioli. Il profumo molto delicato ha sentori di mandorlo e pesca primaverile.

Il sapore è secco, sapido, e con una inconfondibile freschezza piacevolmente salina nella parte finale. Servito freddo a circa 10°C. è un ottimo aperitivo e un felice abbinamento con pesce e carni bianche.



Azienda Agricola "Provenza" - Cascina Maiolo -
Via Colli Storici
25015 Desenzano del Garda (Brescia)

Tel. +39 030 9910006

Fax. +39 030 9910014

E-mail: info@provenza.net

Sito: www.provenzacantine.it

Autostrada A4 Milano-Venezia

Uscita Sirmione