

## ROVIZZA DI SIRMIONE (BS), TENUTA CA' LOJERA PORTA AI VERTICI L'ECCELLENZA DEL LUGANA DOC



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

La "Casa dei lupi", retaggio di antiche leggende che attribuivano a mercanti disinvolti l'utilizzo delle case in riva al **Lago di Garda** come nascondiglio per le merci contrabbandate, ha lasciato terra e denominazione ad una cantina con annesso agriturismo: **Tenuta Ca' Lojera**.



[ph-sirmionehotel.com](http://ph-sirmionehotel.com)

L'azienda vitivinicola, situata a **Rovizza di Sirmione** (Bs), di proprietà della **famiglia Tiraboschi**, dispone di una cantina in cui vinifica solo uve proprie, raccolte su 18 ettari di vigneti, con le bianche di Lugana allevate su terreno pianeggiante, argilloso compatto ed in collina le uve di Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon.

In azienda, **Franco Tiraboschi** è uomo d'azione e cantiniere, mentre la moglie Ambra accoglie il pubblico che intende visitare la cantina. L'azienda produce mediamente 140.000 bottiglie di vino all'anno, distribuite sul mercato nazionale a ristoranti enoteche e wine-bars ed anche in consistente percentuale (il 45%) esportate soprattutto nei mercati europei e statunitense.

Così, per presentare la propria produzione vinicola di elevata qualità, Tenuta Ca' Lojera ha partecipato anche a **Vinitaly 2019**, in cui ha allestito uno stand accogliente e luminoso in cui visitatori e professionisti del settore hanno potuto degustare i vini proposti all'assaggio. Come un superbo Lugana DOC ed un fresco e fruttato Spumante Rosato, "Saignée" (inteso



come passionale), metodo classico, da uve Merlot e Cabernet Sauvignon coltivate sul Monte della Guardia, posto a sud del lago di Garda. Con una produzione che comprende anche altri importanti vini Lugana derivati dalla seconda vendemmia, come il Lugana Superiore DOC, intenso, ampio e persistente; quindi la terza vendemmia effettuata tra fine ottobre e novembre, per il Lugana Riseva DOC del Lupo. Un must della produzione di Cà Lojera, con un affinamento di due anni in vasca di acciaio e di non meno sei mesi in bottiglia, fatto riposare nella cantina interrata posta sotto al livello del lago, a temperatura costante. Tra i rossi, da provare un generoso Merlot Monte della Guardia, prodotto sulla collina morenica a sud del lago di Garda in cui l'uva Merlot viene coltivata, di colore rubino e granata, di aroma ricco e complesso con sentori speziati.



La Tenuta Ca' Lojera è aperta durante tutto l'anno per visita cantina e degustazioni a gruppi di almeno 10 persone. [info@calojera.com](mailto:info@calojera.com)

Nell'azienda funziona anche un agriturismo, aperto nel periodo da marzo a dicembre, su prenotazione e per gruppi di almeno 30 persone, che propone tre diversi menu fatti di prodotti agricoli di prima qualità, tra cui una squisita pasta casereccia, abbinati a vini e grappa di Lugana, di diretta produzione.

[www.calojera.com](http://www.calojera.com)

[www.vinaly.com](http://www.vinaly.com)

(Piergiorgio Felletti)