



Lugana Sunset Tour: tre tappe fronte mare per raccontare l'eleganza del Lugana

Peschiera del Garda, agosto 2025_ Il **Consorzio Tutela Lugana DOC** lancia il **“Lugana Sunset Tour”**, un format pensato per portare l'esperienza del vino bianco del Lago di Garda sulle spiagge più iconiche della costa italiana. Tre serate tra aperitivi, cene e momenti di lifestyle, per vivere il Lugana come simbolo di eleganza mediterranea e di un'estate senza fine.

Per ogni tappa, oltre 15 etichette di Lugana differenti da degustare con lo sguardo verso la Riviera, un corner Lugana per raccontare di questa denominazione e un sommelier per guidare nella scelta enologica orientandosi al meglio tra i vini e le loro peculiarità.

- **4 settembre – Cala Zingaro, Milano Marittima:** dalle 18.30 si svolgerà l'aperitivo dedicato al Lugana e la cena con il menu alla carta dell'iconico locale romagnolo;
- **5 settembre – Marina Beach, Jesolo:** dalle 19.00 cena con proposte di abbinamento food&wine ideata dalla cucina, seguita da dj set e club party con possibilità di degustazione anche nel dopo cena;
- **7 settembre – Marula, Follonica:** dalle 17.30 il beach club si trasforma in Lugana Bar, in un aperitivo esclusivo fronte mare con tapas in abbinamento; dalle 19.30 si svolgerà inoltre la cena con proposte dedicate.

Il format “Lugana Sunset Tour” nasce per ampliare l'esperienza estiva del Lugana, trasmettendo la sua identità attraverso un racconto emozionale: dal vino al paesaggio, dal lifestyle italiano alla convivialità elegante. Ogni tappa è pensata come un momento immersivo, con allestimenti minimal e raffinati, dall'ingresso, al corner informativo, fino a tavola, dove la narrazione culturale e sensoriale prevale su quella tecnica.

“Con il Lugana Sunset Tour vogliamo far vivere il Lugana in contesti inediti e suggestivi, capaci di unire vino, vacanza e stile di vita italiano. Un modo per raccontare il nostro vino non solo come prodotto, ma come esperienza culturale ed emozionale, che accompagna i momenti più belli dell'estate”, commenta **Edoardo Peduto, Direttore del Consorzio Tutela Lugana DOC**.

Per prenotare il proprio posto e riservare il tavolo, si consiglia di seguire il profilo social del Consorzio con le singole locandine e riferimenti.

Consorzio Lugana Doc

Il Lugana DOC nasce dalle colline che circondano il Lago di Garda, dove il terreno argilloso e il clima mite favoriscono la coltivazione della Turbiana, uva autoctona che dà vita a vini freschi, eleganti e longevi. La denominazione, riconosciuta nel 1967 e regolamentata dal Consorzio dal 1990, copre oggi 2.600 ettari con 214 produttori, esportando oltre il 60% della sua produzione in 65 paesi. Il Lugana si distingue per la sua varietà di espressioni, che spaziano da fresche e giovani versioni a complesse riserve. Il Consorzio promuove anche pratiche di sostenibilità e un crescente turismo enologico, con esperienze immersive nelle cantine e percorsi enoturistici certificati. Il territorio del Lugana, ricco di storia e bellezza, è una destinazione ideale per gli appassionati di vino, cultura e benessere.



Francesca Osetto

Mobile + 39 349 479 7531

E-mail: francesca.osetto@zedcomm.it

Giulia Ledda

Mobile +39 3478139971

E-mail: giulia.ledda@zedcomm.it