



CàMaiol

Prestige

LUGANA D.O.P.

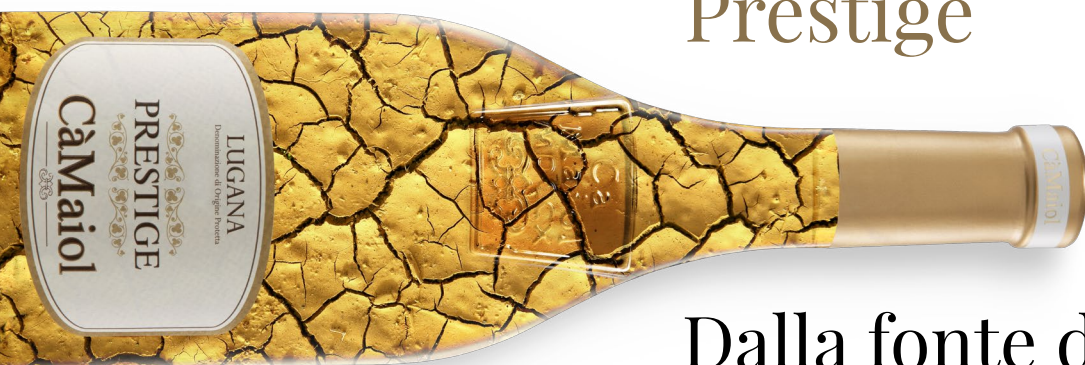




CàMaiol

LUGANA D.O.P.

Prestige



Dalla fonte di vita,
un risultato d'eccellenza
Prestige.

Il Lugana Prestige riassume nel suo nome il prestigioso mix di elementi che lo caratterizzano: un terreno unico nel suo genere, ricco di argilla; il microclima mite del Lago di Garda; il nobile vitigno autoctono del *Trebbiano di Lugana* che regala uve a bacca bianca di singolare tipicità. La selezione vendemmiale per la produzione del Prestige avviene esclusivamente dai vigneti di *Trebbiano di Lugana*, di età media della tenuta Maiolo, sede principale dell'Azienda Agricola Cà Maiol. Vino delicato lungamente sapido, ottenuto da una pressatura soffice e da una fermentazione in acciaio; pronto alla beva dopo un affinamento in bottiglia nella primavera dell'anno successivo.

Note degustative

| | |
|--------------------|--|
| Vitigno | Trebbiano di Lugana |
| Visiva | Paglierino con riflessi dorati. |
| Olfattiva | Pulito e di identità, offre profumi di mela verde, lime, timo selvatico. Aprendosi dona aromi di avena e pepe bianco. |
| Gustativa | Al palato è piacevole e morbido in perfetto equilibrio tra le sue componenti con finale minerale. |
| Vol. alcolometrico | 12,5% Vol |
| Temp. di servizio | 10 - 12° C |
| Accostamenti | Aperitivi, crudità di pesce e frutti di mare, usati anche come condimenti ad un piatto di pasta e risotti; pesci bolliti e un poco grassi. |



camaiol.it