



CàMaiol

# Negresco

VINO ROSSO





# CàMaiol

VINO ROSSO

## Negresco



Sinfonia di elementi,  
iperbole di sensazioni  
Negresco, lo stile  
di una nuova estetica

## Note degustative

Prima espressione "in rosso" di Cà Maiol con il millesimo 1988, questo vino ricorda nel nome il mito dell'omonimo hotel in Costa Azzurra, un mito che trova qui l'enoica forma in un profilo sensoriale che è apice di un percorso produttivo forgiato per esaltare, come per il fiabesco hotel, più uno stile che una origine.

L'eterogeneità delle varietà utilizzate, la loro inusuale composizione, l'appassimento di parte delle uve, la fermentazione particolarmente "estrattiva", la maturazione per più di un anno in barrique di rovere francese sono gli strumenti che modellano una sinfonia di profumi e gusti al tempo stesso gioiosa, raffinata e coinvolgente.

Vitigno	Varietà a bacca rossa dall'areale del Lago di Garda.
Visiva	Rosso porpora fitto.
Olfattiva	Impatto materico di frutti a bacca rossa e nera, spezie scure e sentori balsamici.
Gustativa	Sorso carnoso dalla struttura avvolgente, tannini precisi e setosi, sviluppo dinamico e rinfrescante, finale tambureggiante di frutta e spezie.
Vol. alcolometrico	14% Vol
Temp. di servizio	14 - 16° C
Accostamenti	Primi piatti dai condimenti speziati, carne cotte alla brace, arrosti e spiedi, formaggi stagionati.



[camaiol.it](http://camaiol.it)