



CàMaiol

Fabio Contato

LUGANA D.O.P.
RISERVA





CàMaiol



**LUGANA D.O.P.
RISERVA**

Fabio Contato



Puro e nobile.
Suadente e duttile.
Prezioso elemento.
Fabio Contato.

Note degustative

Il Lugana Fabio Contato prende il nome dal primogenito del fondatore Walter Contato e intende rappresentare la migliore espressione qualitativa aziendale. Le uve provengono dalle viti più vecchie dei diversi vigneti di proprietà raccolte manualmente e con rese in parte molto contenute. Vinificazione e maturazione avvengono in parte in barrique e tonneaux di rovere francese, prevalentemente nuove, e in parte in acciaio per oltre un anno ai quali vanno aggiunti almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia. Un vino di limitata produzione, frutto di un'esperienza pluriennale, che vuole evidenziare tutte le potenzialità del Lugana nella proposta di vini di grande struttura, concentrazione e capacità di invecchiamento.

Vitigno
Visiva
Olfattiva

Turbiana.
Paglierino intenso con riflessi dorati.
Grande complessità e ampiezza di profumi - cedro, melone giallo, tocchi lievemente speziati di cumino e ginger. L'evoluzione nel bicchiere offre richiami di orzo perlato, pesca gialla e lavanda.
Suadente e avvolgente al tatto come un abbraccio ritrova nella freschezza e nella sapidità l'azione gustativa che ne rende il sorso dinamico e succoso con i richiami aromatici di frutta a polpa gialla, spezie dolci e zafferano.

Gustativa

Vol. alcolometrico 13% Vol
Temp. di servizio 10 - 12° C
Accostamenti Risotti ai funghi e allo zafferano, secondi piatti di carne bianca, coniglio al forno, foie gras e tartufo d'Alba, piatti speziati e piccanti di cucine esotiche.



camaiol.it