CàMaiol

Molin

LUGANA D.O.P.

CàMaiol

LUGANA D.O.P.

Molin

Molin.
Energie, Glanz, ein lebhaftes Temperament.

Der Lugana Molin ist nach dem alten Landgut benannt. Die sorgfältig selektierten Trauben werden aus den aeltesten Rebstoecken des Weinbergs Molino gelesen. Die Gaerung unter Kaltmazeration, d.h. der Kontakt der Traubenschalen mit dem Most bei niedriger Temperatur, ermöglicht die Erzeugung eines strukturvolleren Luganas, dessen Duft besonders finessenreich ist.

Verkostungsnotiz

Rebsorte	Turbiana
Farbe	Helles Strohgelb.
Nase	Gute Konsistenz mit Eindrücken von Kiwi, Lavendel und frischen Mandeln; im Finale nimmt man Moos, Maulbeerblüten und Minze wahr.
Geschmack	Betont frisch mit Anklängen von gelben Früchten, aromatischen Kräutern und einem mineralischen Finale.
Alkoholgehalt	13,5% Vol
Serviertemperatur	8 - 10° C
Empfehlungen	Vorspeisen mit Fischsauce, Carpaccio und mittelreifer Käse.

camaiol.it