CàMaiol

Prestige

Lugana D.O.C.

Der Lugana Prestige trägt in seinem Namen die wertvolle Harmonie der Elemente, die ihn prägen: das in seiner Art einzigartige Terroir des Gardasees; das Zusammenspiel verschiedener Weinberge des Gutes; die edle autochthone Rebsorte Turbiana, deren weiße Trauben eine außergewöhnliche Typizität besitzen. Der frische, feine Wein mit anhaltend würzigem Abgang ist das Ergebnis der Cà Maiol-Methode: Beförderung der Trauben durch Vibration, sanftes Entrappen der Beeren, die per Schwerkraft in die Presse fallen, schonende Pressung. Nach der Gärung und der mehrmonatigen Hefestandzeit im Edelstahl wird der Wein abgefüllt und gelangt im Frühling nach der Lese in den Handel.

Verkostungsnotiz

REBSORTE	Turbiana
FARBE	Glänzendes Grüngelb mit strohgelben Reflexen
NASE	Sortentypisch und charaktervoll bietet er ein Bouquet aus grünem Apfel, Limette und tropischen Noten. Er entfaltet sich mit den Aromen von Agrumen und weißem Pfeffer
GESCHMACK	Am Gaumen frisch, vibrierend und dynamisch, in seinen verschiedenen Komponenten perfekt ausgewogen, mit angenehm würzigem Finale
ALKOHOLGEHALT	13% Vol
SERVIERTEMPERATUR	8 - 10° C
SPEISEEMPFEHLUNGEN	Als Aperitif; zu rohem Fisch und Meeresfrüchten, auch als Zutaten für Pasta und Reis; gedünsteter und leicht fetter Fisch. Vegetarische und auch orientalische Gerichte