



CàMaiol

Molin

LUGANA D.O.P.





# CàMaiol

LUGANA D.O.P. 2018

## Molin



Molin.  
Energia, lucentezza,  
vivace temperamento.

Il Lugana Molin prende il nome dal vigneto posizionato accanto alla tenuta aziendale, vigneto dal carattere peculiare sia per il suolo particolarmente argilloso e ricco di sali minerali che per l'elevata presenza di viti molto vecchie, da cui provengono le uve destinate a questo specifico vino. La raccolta manuale dei grappoli, il raffreddamento in cella di parte di essi prima della spremitura soffice, l'attenta vinificazione in acciaio e il prolungato affinamento sulla feccia fine, con in più una piccola parte fermentata e maturata in legno (di piccole dimensioni e non di primo passaggio) permettono di ottenere un Lugana che accanto a freschezza, sapidità ed eleganza propone ricchezza aromatica e concentrazione gustativa.

## Note degustative

Vitigno	Turbiana.
Visiva	Paglierino brillante.
Olfattiva	Impatto ricco e fragrante nei sentori di frutta a polpa gialle e tropicale, con accenni floreali e di menta e chiusura raffinata di spezie dolci e tostate.
Gustativa	Palato impostato sulla freschezza, risulta altresì concentrato e al tempo stesso dinamico con la sapidità a dettare il ritmo gustativo e la chiusura giocata su frutta croccante e balsamicità.
Vol. alcolometrico	13,5% Vol
Temp. di servizio	8 - 10° C
Accostamenti	Primi piatti con sughi di pesce, carne cruda come carpaccio, piatti di pesce di lago e di mare anche con sughi speziati o piccanti.



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