



CàMaiol



Molin

LUGANA D.O.P.

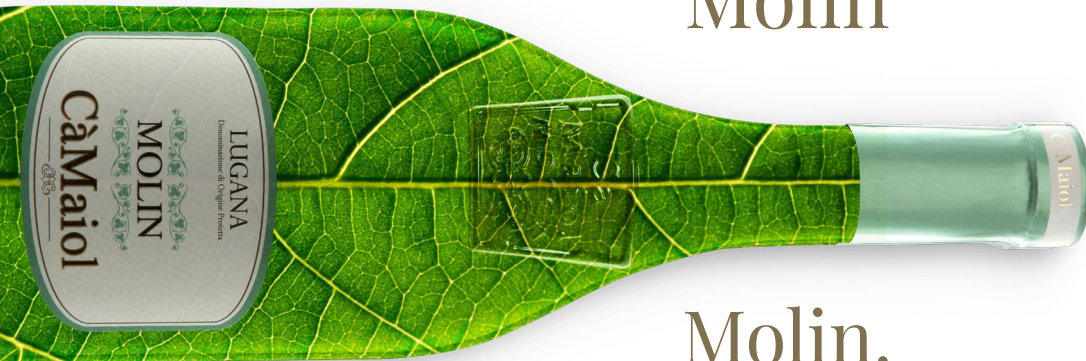




CàMaiol

LUGANA D.O.P. 2018

Molin



Molin.
Energia, lucentezza,
vivace temperamento.

Note degustative

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.

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