



CàMaiol

LUGANA D.O.P.

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

