

NEU



21012622 | 2022

GROVIGLIO VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO

Cà Maiol

Italien
Lombardei

 trocken
Groppello

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Groviglio Valtènesi Riviera del Garda Classico 2022 besteht aus einer harmonischen Rosé-Cuvée, die 60% Groppello, 15% Marzemino, 15% Barbera und 10% Sangiovese umfasst. Mit frischen, angenehmen Noten von Rosen und Gewürzen wird ein leichtes und erfrischendes Geschmackserlebnis geboten. Das Wein-gut Cà Maiol in der Lombardei hat sich auf die Region Valtènesi spezialisiert und überzeugt durch hohe Qualität, insbesondere bei einheimischen Rebsorten.

**Serviertemperatur**

16.0 °C bis 18.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Gärung im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss DIAM

EAN Flasche / EAN Karton 8016729411005
8016729416017

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Azienda Agricola Cà Maiol
25015 Desenzano del Garda
IT



PRODUZENTEN-INFO

Ein einmaliges Anbaugebiet zwischen dem See und den morenischen Hügeln. Ein Weingut, das mit der Zeit das Potential zu nutzen wusste. Ein Wein, der aus dieser Begegnung zwischen Mensch und Natur seinen reinsten Ausdruck gewann: „Lugana“.

Im Jahre 1967 gründete der Mailänder Architekt Walter Contato dieses Weingut. 50 Jahre entwickelter er und sein Sohn Fabio das Weingut kontinuierlich weiter. Unzählige nationale und internationale Preise zeugen von ihrem Engagement. Im Jahre 2017 erwarb es altersbedingt die venezianische Adelsfamilie Marzotto, unter dessen Federführung wegweisende Investitionen in Betrieb vorgenommen wurden. 120 Hektar Reben, weiß und rot, in den besten Lagen der DOP Lugana und DOP Valtènesi, werden nun unter modernsten technischen Gesichtspunkten vinifiziert. Das Prinzip der Gravitation ermöglicht es, die Trauben ohne mechanische Belastung durch Förderschnecken oder Pumpen zu verarbeiten, was sich – hinsichtlich Raffinesse und Langlebigkeit – positiv auf die Qualität der Weine auswirkt. Cà Maiol hat sich in all den Jahren als feste Größe und beliebtes Ausflugsziel am Gardasee etabliert.