



21080722 | 2022

MOLIN LUGANA SUPERIORE DOP



Cà Maiol



Italien
Lombardei Barsac



trocken



100% Trebbiano di Lugana



Silber (90 Punkte) Decanter World Wine Awards

ARTIKELBESCHREIBUNG

Strenge Erntelimitierung, handverlesene Trauben, modernste Gravitations-Kellertechnik und zwei Jahre Reife ist die Erfolgsformel des nun als Superiore klassifizierten Trebbiano di Lugana aus der Einzellage Molin. Ein Meisterwerk, trocken ausgebaut, gradlinig und langlebig.

Sein duftendes Bouquet betört mit „goldenen“ Noten wie gelben Blüten, Pfirsich, Grapefruit und Nuancen von Minze. Im Mund entfaltet er Frische und Würze, die den Wein beschwingt machen, mit einem herzhaften, langen Abgang.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
8 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe DOP - Denominazione di Origine Protetta

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
8016729301009
8016729306004

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %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



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 entwickelten 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 Valtenesi, 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.