

Lugana Maiolo DOP



Name:	Lugana Maiolo DOP
Artikel Nr.:	1266
Hersteller:	Cà Maiol
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	100% Trebbiano di Lugana
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Strohgelb in der Farbe mit grünlichen Anklängen. In der Nase klar mit Anklängen von Äpfeln, Limonen und etwas wildem Thymian. Zarte Nuancen von Hafer und weißem Pfeffer. Am Gaumen angenehm weich und wenig, fruchtbetont und gut ausbalanciert mit einem mineralischem Nachhall.
Herstellung:	Dieser Lugana kommt aus der gleichnamigen klassifizierten Region zwischen Sirmione und Desenzano südlich des Gardasees. Die Weinberge, von denen dieser Wein stammt, erstrecken sich über 25 ha. Die Reben weisen ein Durchschnittsalter von 30 Jahren auf und sind nach der Silvoz und Guyot System erzogen. Die Reben stehen auf kalkhaltigen Lehm Böden, die diesem Wein seine typischen Noten verleihen. Handernt, gefolgt von einer sanften Pressung des Lesegutes, temperaturkontrollierte Gärung und die Abfüllung unter Stickstoff garantieren die ausgezeichnete Qualität dieses Luganas.
Hersteller-information:	Im Jahre 1967 begann Walter Contato am südlichen Ufer des Gardasees mit der Errichtung seines Weingutes. Mit viel Leidenschaft legte er damals zusammen mit anderen Winzern den Grundstein für das heutige Schutzkonsortium der Lugana DOC. Sein Sohn Fabio Contato holte dann den bekannten Bordelaiser Winemaker Michel Rolland als Berater, um seine Weine auf ein neues Qualitätsniveau zu bringen. Seit 2017 ist mit Santa Margherita eines der renommiertesten Unternehmen Italiens Eigentümer dieses feinen Lugana-Herstellers.
Servierempfehlung:	Bei einer empfohlenen Serviertemperatur von 10-12°C ein wunderbarer Begleiter von Muscheln und Meeresfrüchten, Pasta oder Risotto sowie gebratenen Fischgerichten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 1,7 g/l Säuregehalt: 5,7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre