ACQUISTATO IL .....

"Molin" Lugana DOC Superiore 2023 2023



Molin. Energia, lucentezza. Vivace Temperamento.

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. 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.

Nel cuore della Lugana, tra vivaci vigneti e antiche cascine, sorge Cà Maiol. I 110 ettari di terreno della tenuta, sono i custodi di una produzione vinicola all'avanguardia e di un vino dalla forte identità locale. L'edificio, del 1710, è il centro nevralgico dell'attività aziendale, affiancato dall'ampio showroom. Nell'ampia cantina interrata si può entrare nel vivo della produzione, seguirne passo dopo passo i processi,lenti e minuziosi che dal chicco d'uva portano al vino. Innovazione e rinnovamento, attenzione alla contemporaneità e alle sue esigenze. Questo permette a Cà Maiol di produrre un vino di altissima qualità, dal carattere inconfondibile.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Est-Ovest, 90m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4800 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Turbiana
Gradazione	13%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 24 mesi da oggi
Abbinamento	Primi piatti con sughi di pesce, carne cruda come carpaccio, pasta fresca con verdure.
Vinificazione	La vinificazione con criomacerazione; ossia la permanenza delle bucce con il mosto a basse temperature, permette di ottenere un Lugana più strutturato e più raffinato nel profumo.
Sensazioni	Buona la consistenza, sentori di kiwi, lavanda, mandorla fresca e muschio, chiude nel finale con sfumature di fiori di gelso e mentuccia. Gustativa Impostata sulla freschezza, con richiami di frutti a polpa gialla e erbe aromatiche con finale sapido.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821