



ACQUISTATO IL

"Prestige" Lugana DOC 2024

2024

Il gioiello del Garda



Si chiama Prestige ed è senza dubbio il vino simbolo dell'azienda Cà Maiol. La sua iconica bottiglia trasparente mette in evidenza la lucentezza di un vino che, in buona sostanza, è quasi sinonimo di estate in riva al lago. Trebbiano di Lugana in purezza, questo vino è ottenuto da una pressatura particolarmente soffice e da una fermentazione solo in acciaio a bassa temperatura. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino luminoso. Al naso esprime sentori di agrumi e frutta fresca, ma anche lavanda e mandorla. In bocca è particolarmente fresco e caratterizzato da richiami di frutta a polpa gialla ed erbe aromatiche. Il finale è lungo ed è invece caratterizzato da una piacevole sapidità.

L'Azienda Agricola Cà Maiol è oggi considerata un simbolo del suo territorio. Quel lago di Garda tanto amato dai turisti di ogni parte del mondo che qui ogni estate trovano buon cibo e fantastici vini. La cantina nasce alla fine degli anni 60. Inizialmente si trattava di piccola realtà territoriale, limitata a una sola storica cascina. Poi, con il passare degli anni, la struttura è stata via via ampliata e nuovi vigneti sono stati acquistati, tanto da farne oggi una delle aziende più moderne e apprezzate della denominazione Lugana.

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Trebbiano di Lugana

Gradazione 13%

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 18 mesi da oggi

Abbinamento Aperitivi, crudità di pesce e frutti di mare, usati anche come condimenti ad un piatto di pasta e risotti; pesci bolliti e un poco grassi.

Vinificazione Ottenuto da una pressatura soffice e da una fermentazione in acciaio; pronto alla beva dopo un affinamento in bottiglia nella primavera dell'anno successivo.

Sensazioni Pulito e di identità, offre profumi di mela verde, lime, timo selvatico. Aprendosi dona aromi di avena e pepe bianco. Al palato è piacevole e morbido in perfetto equilibrio tra le sue componenti con finale minerale.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821