



ACQUISTATO IL

Lugana Metodo Classico DOC Brut

2017

Una bollicina elegante per sorprendere



Ma quanto sono buone le bollicine, specie se Metodo classico, prodotte con vitigni diversi dai tradizionali Chardonnay e Pinot Noir, non ce ne abbiano gli champagnisti e i franciacortini. Quello che propone Cà Maiol qui, per esempio, è prodotto al 100% con uve Trebbiano di Lugana. Un vitigno capace di esprimersi benissimo sia in versione ferma che con le bolle. Il Lugana Metodo Classico DOC Brut 2016, in particolare, grazie ai 18 mesi in contatto con i lieviti e alla particolare liqueur d'expédition, prodotta con una ricetta segreta dell'azienda, presenta la caratteristica espressione olfattiva di crosta di pane che tanto piace agli appassionati di bollicine di qualità. Per il resto nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino tenue, con un perlage finissimo che sale ininterrotto dal fondo del calice verso la superficie, formando delle catenelle eleganti. Al naso, oltre alla nota di crosta di pane, si distinguono ricordi di pera, erbe aromatiche, e in particolare maggiorana, e perfino delle leggere sfumature balsamiche. In bocca è fresco e morbido, con lievi richiami di frutta e un finale piacevolmente salmastro.

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 una 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 - Limoso
Esposizione	Nord - Sud
Allevamento	Archetto semplice - doppio capovolto
Densità imp.	4.400 ceppi/ha
Il Vino	
Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOC
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Trebbiano di Lugana
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Pesci crudi affumicati e formaggi freschi dal sapore deciso
Vinificazione	La sua caratteristica espressione olfattiva di "crosta di pane" viene meglio percepita grazie ad una lunga permanenza sui lieviti per almeno 18 mesi. Solo dopo almeno 3 mesi di "marriage" con la "liqueur d'expédition", la cui ricetta è segreta e tramandata dal 1990, viene immesso sul mercato.
Sensazioni	Giallo paglierino fine, tenue, perlage finissimo. Il bouquet pulito e soave offre richiami di Pera Williams, maggiorana, note di lieviti e leggere sfumature balsamiche. Fresco e morbido, lievi richiami di frutta con finale salmastro.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821