ACQUISTATO IL .....

Negresco Cà Maiol Rosso 2017

Un assemblaggio particolarmente riuscito



Negresco di Cà Maiol è un rosso intrigante che proviene da una delle aree più vocate per la produzione di vini sulle sponde del lago di Garda. L'area è quella della Valtènesi, cuore del Garda Classico. Nasce da un taglio di diverse uve, in particolare Marzemino, Sangiovese, Groppello e Barbera. In questo caso l'azienda non dichiara le percentuali. Del resto quello che conta è la piacevolezza nel bicchiere. E quella, è certo, non manca. Frutto di una lavorazione accurata, parte delle uve subiscono un leggero appassimento. Poi, al termine della vinificazione, il vino subisce una fase di maturazione che si protrae per circa un anno in barrique di rovere francese. Il risultato è un vino caratterizzato da un bellissimo colore rosso porpora fitto. Al naso è una sinfonia di frutti a bacca rossa e nera, poi spezie scure e sentori balsamici. In bocca è avvolgente, con tannini precisi e setosi. Torna la frutta, anche in questo caso ben bilanciata da una nota speziata decisamente intrigante. Un rosso estremamente versatile, capace di accompagnare, con soddisfazione, primi piatti saporiti, ma anche carne alla brace e formaggi stagionati.

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	Sabbio - Argilloso
Esposizione	Nord - Sud
Allevamento	Casarsa - Guyot - Sylvoz
Densità imp.	3.300 ceppi/ha per Casarsa e Guyot - 4.400 ceppi/ha per Sylvoz

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Marzemino, Sangiovese, Groppello, Barbera
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti dai condimenti speziati, carne cotte alla brace, arrosti e spiedi, formaggi stagionati.
Vinificazione	L'eterogeneità delle varietà utilizzate, la loro inusuale composizione, l'appassimento di parte delle uve, la fermentazione particolarmente "estrattiva", la maturazione per più di un anno in barrique di rovere francese sono gli strumenti che modellano una sinfonia di profumi e gusti al tempo stesso gioiosa, raffinata e coinvolgente.
Sensazioni	Rosso porpora fitto. Impatto materico di frutti a bacca rossa e nera, spezie scure e sentori balsamici. Sorso carnoso dalla struttura avvolgente, tannini precisi e setosi, sviluppo dinamico e rinfrescante, finale tambureggiante di frutta e spezie.

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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821