



CàMaiol

Molin

LUGANA D.O.P.





CàMaiol

LUGANA D.O.P.

Molin



Molin.
Energia, lucentezza,
vivace temperamento.

Note degustative

Il Lugana Molin prende il suo nome dall'antica tenuta aziendale. Le uve sapientemente selezionate provengono dalle piante più vecchie del vigneto Molino. 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.

Vitigno	Trebbiano di Lugana
Visiva	Paglierino luminoso.
Olfattiva	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.
Vol. alcolometrico	13% Vol
Temp. di servizio	10 - 12° C
Accostamenti	Primi piatti con sughi di pesce, carne cruda come carpaccio, pasta fresca con verdure.



camaiol.it