


21080022 | 2022

# LUGANA SIRMIOLINO DOP

**Cà Maiol**

**Italien**
Lombardei

**trocken**

**Trebbiano di Lugana**

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Trebbiano di Lugana präsentiert sich mit frischen Noten von Melone und Aprikose, sowie einem Hauch von Mandeln. Ein perfekter Wein für den Aperitif, zu Sommersalaten und Fischspezialitäten.

## HERKUNFT

| | |
|---|---|
| **Qualitätsstufe** | DOP - Denominazione di Origine Protetta |

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

| | |
|---|---|
| **Farbe** | Weiß |
| **Gärung** | im Edelstahltank |
| **Reifung** | im Edelstahltank |

## ARTIKELDATEN

| | |
|---|---|
| **Gebinde** | 6 / 0.750 l |
| **Verschluss** | Synthetikkorken |
| **EAN Flasche / EAN Karton** | 8016729072060<br>8016729672062 |

## ANALYSE

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt** | 13.0 %Vol |
| **Säure** | 5.6 g/L |
| **Restzucker** | 1.8 g/L |

## INHALT UND NÄHRWERT

| | |
|---|---|
| **Allergene und Zusatzstoffe** | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene |
| **Angabepflichtige Inhaltsstoffe** | enthält Sulfite |
| **Inverkehrbringer** | Azienda Agricola Cà Maiol<br>25015 Desenzano del Garda |

## PRODUZENTEN-INFO

Ein einmaliges Anbaugebiet zwischen dem See und den morenischen Hügeln. Ein Weingut, das mit der Zeit das Potential zu nutzen wusste. Ein Wein, der aus dieser Begegnung zwischen Mensch und Natur seinen reinsten Ausdruck gewann: „Lugana".

Im Jahre 1967 gründete der Mailänder Architekt Walter Contato dieses Weingut. 50 Jahre entwickelter er und sein Sohn Fabio das Weingut kontinuierlich weiter. Unzählige nationale und internationale Preise zeugen von ihrem Engagement. Im Jahre 2017 erwarb es altersbedingt die venezianische Adelsfamilie Marzotto, unter dessen Federführung wegweisende Investitionen in Betrieb vorgenommen wurden. 120 Hektar Reben, weiß und rot, in den besten Lagen der DOP Lugana und DOP Valtenesi, werden nun unter modernsten technischen Gesichtspunkten vinifiziert. Das Prinzip der Gravitation ermöglicht es, die Trauben ohne mechanische Belastung durch Förderschnecken oder Pumpen zu verarbeiten, was sich – hinsichtlich Raffinesse und Langlebigkeit – positiv auf die Qualität der Weine auswirkt. Cà Maiol hat sich in all den Jahren als feste Größe und beliebtes Ausflugsziel am Gardasee etabliert.