



Lombardei: Azienda Agricola Cà Maiol

Das Weingut Cà Maiol, früher bekannt als Provenza, dessen Name auf die antiken provenzialischen Ursprünge der Familie Contato zurückzuführen ist, wurde 1967 von Walter Contato gegründet. Von den anfänglichen 12 Hektar hat sich der Betrieb auf eine Größe von nunmehr ca. 140 Hektar erweitert und umfasst vier Güter: das Hauptgut Cà Maiol im Herzen des Lugana-Gebietes, wo es auch seinen Sitz hat, sowie die angegliederten Ländereien der Höfe Molino, Rocchetta und Storta.

Im Jahr 2000 entstand der neue Keller, das Juwel des Betriebes mit einem architektonisch avantgardistischen Expositionsraum. Das Publikum kann dort alle

Das Weingut Cà Maiol, früher bekannt als Provenza, dessen Name auf die antiken provenzialischen Ursprünge der Familie Contato zurückzuführen ist, wurde 1967 von Walter Contato gegründet. Von den anfänglichen 12 Hektar hat sich der Betrieb auf eine Größe von nunmehr ca. 140 Hektar erweitert und umfasst vier Güter: das Hauptgut Cà Maiol im Herzen des Lugana-Gebietes, wo es auch seinen Sitz hat, sowie die angegliederten Ländereien der Höfe Molino, Rocchetta und Storta. Im Jahr 2000 entstand der neue Keller, das Juwel des Betriebes mit einem architektonisch avantgardistischen Expositionsraum. Das Publikum kann dort alle Produkte, die das aufstrebende Weingut herstellt, verkosten – von den Weinen und Grappe bis zu den besonderen köstlichen, kalt gepressten Olivenölen der Gardaseegegend. Zum Einsatz kommt bei der Azienda Agricola Cà Maiol modernste Technologie, die ganz darauf ausgerichtet ist, die Qualität und die Besonderheit der Weine zu bewahren, um alle positiven Eigenschaften hervorzuheben, die einen guten Wein auszeichnen. Die Handlese, die weiche Pressung sowie die kontrollierte Gärung sind seit Jahren unverändert und in der Familiengeschichte fest verankerte Prozesse.

Lugana Sirmiolino DOC 2018

ARTIKELNUMMER:	21080018
NAME:	Lugana Sirmiolino DOC 2018
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Lombardei
JAHR:	2018
ERZEUGER:	Azienda Agricola Cà Maiol
REBSORTEN:	100% Trebbiano di Lugana
FARBE:	weiß
REIFEGRAD:	Genießen
BESCHREIBUNG:	Dieser Trebbiano di Lugana präsentiert sich mit einem delikaten Duft, der einen Hauch von Mandeln erkennen lässt. Er verwöhnt mit einem trockenen, frischen Geschmack mit leicht salzigen Nuancen.
SERVIERTEMPERATUR:	10 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 12.00 %
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	2 Jahre
VORHER ÖFFNEN:	nein
SCHON TRINKBAR:	sehr gut
OPTIMAL TRINKREIF:	jetzt



FLASCHEGRÖSSE: 6 / 0,75l

ALLERGENE: Sulfite

INVERKEHRBRINGER: Azienda Agricola Cà Maiol
25015 Desenzano del Garda
Italien

EAN-CODE: 8016729072060

EAN-CODE KARTON: 8016729672062