

# Lugana D.O.C. Tenuta Maiolo



Il vino bianco D.O.C. Ca' Maiöl, originario del vitigno trebbiano di Lugana, prende il suo nome aziendale dalla casa padronale Cascina Maiolo, fondata nel 1710. Le uve di questo vino sono ottenute da viti coltivate per un'estensione di 35 ettari, di età media di 25 anni, su forma di allevamento a Silvoz e a Guyot, con una produzione media stagionale per ettaro di circa 100 ql.. La natura del terreno, costituita da argilla stratificata, prevalentemente di natura calcarea, originaria dell'era post-glaciale del letto del Lago di Garda, conferisce a questo vino la sua peculiare caratteristica nel colore paglierino con riflessi verdognoli, nel profumo delicato con sentore di mandorla e nel sapore sapido dal gusto salino. La selezione vendemmiale, la raccolta manuale, la spremitura soffice, la fermentazione controllata, l'imbottigliamento sotto azoto, hanno permesso di mantenere la tipicità del vino Lugana commercializzandone circa 3.000 hl. annui, pari a 400.000 bottiglie da 75 cl., nei più prestigiosi ristoranti ed enoteche di tutto il mondo.

*This D.O.C. Ca' Maiöl white, originating from the trebbiano di Lugana vine, takes its corporate name from estate's manor, Cascina Maiolo, established in 1710. The grapes for this wine are obtained from vines grown over an area of 35 hectares, with an average age of 25 years, using the Silvoz and Guyot methods of cultivation, with an average seasonal production per hectare of around 100 ql.. The nature of the soil, made up of layered clay, of a mostly limy nature, originating from the post-ice age of Lake Garda's bed, gives this wine its unique characteristic in the pale yellow colour with greenish reflections; its perfume is delicate with a hint of almond and its flavour is full-bodied with a salty taste. Selection of the harvest, hand picking, delicate pressing, controlled fermentation and bottling under nitrogen, have allowed us to maintain the typical characteristics of this Lugana wine while marketing around 3,000 hl. a year - which is around 400,000 bottles of 75 cl. - for the most prestigious restaurants and wine shops in the world.*

**Vitigno:** Trebbiano di Lugana.

**Fragranza:** Delicato, sapido e fresco, con toni di mandorla bianca e mela.

**Volume alcolometrico:** 12,5% Vol

**Temperatura di servizio:** 10 - 12° C

**Accostamenti:** Crostacei e frutti di mare, usati anche come condimenti ad un piatto di pasta e risotti; pesci bolliti un poco grassi.

**Grapevine:** Trebbiano di Lugana.

**Fragrance and taste:** Delicate, mineral and fresh, with fragrances of white almonds and apple.

**Alcoholic volume:** 12,5% Vol

**Serving temperature:** 10 - 12° C

**Serving Suggestions:** Shell-fish and crustaceans also served as sauce for pasta and risotti, steam fish.