



CàMaiol

Lugana

LUGANA D.O.P.





CàMaiol

LUGANA D.O.P.

Lugana



Verkostungsnotiz

Der Lugana Maiolo wird aus Turbiana gewonnen und ist nach dem Herrenhaus Cascina Maiolo benannt, das 1710 errichtet wurde.

Die Trauben für diesen Wein stammen aus jungen und mittelalten Rebstöcken, die mit Sylvoz und Guyot erzogen sind und einen jährlichen Durchschnittsertrag von 100 dz pro ha erbringen. Die Beschaffenheit des kalkhaltigen Bodens, der von Lehmschichten durchzogen ist und durch Schwemmlagerungen nach der letzten Eiszeit entstand, sowie die manuelle Lese, die sanfte Pressung, die kontrollierte Gärung verleihen diesem Lugana die besonderen Eigenschaften seiner strohgelben Farbe mit grünlichen Reflexen, seines zarten Dufts und seines mineralischen Geschmacks.

Rebsorte
Nase

Turbiana
Delikat, trocken und frisch, mit Noten von weißen Mandeln und Äpfeln.

Alkoholgehalt
Serviertemperatur
Empfehlungen

13% Vol
10 - 12° C
Krustentiere und Meeresfrüchte, auch zu Pasta oder Risotto, zu gedünstetem Fisch mit geringem Fettgehalt.



camaiol.it



CàMaiol

Chiaretto

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO D.O.P. CHIARETTO





CàMaiol

**VALTÈNESI
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.P.
CHIARETTO**

Chiaretto



Verkostungsnotiz

Unter den verschiedenen Rosé-Weinen Italiens wird der Chiaretto di Garda besonders wegen seines Aromas und seines feinen Duftes geschätzt. Er wird als „Wein einer Nacht“ zitiert, weil die Weinbereitung der vier Rebsorten des Gardasees Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera, die mit dem Valtènesi D.O.P. verbunden sind, nur für eine Nacht einen leichten Kontakt zwischen dem Most und den Traubenschalen vorsieht. Als Wein mit Gardasee-Charakter zeichnet er sich durch seinen eigenen Farbton und die zarte Struktur aus.

Rebsorte	Barbera, Sangiovese, Marzemino und Gropello.
Nase	Elegant, sanft, mit Noten von weißen Mandeln, Erdbeeren und Frühlingsblumen, frisch, mit gutem Körper, aromenreich.
Alkoholgehalt	12% Vol
Serviertemperatur	10 - 12° C
Empfehlungen	Süßwasserfische, aber auch Pilze und Geflügel ohne Saucen. Perfekt zu Pizza.



camaiol.it



CàMaiol

Giomè

BENACO BRESCIANO I.G.P.





CàMaiol

BENACO BRESCIANO I.G.P.

Giomè



Verkostungsnotiz

Dieser Name bezieht sich auf ein Wort des antiken Roms: „Giomelle“, das die Verbindung zweier Dinge bezeichnet. Tatsächlich vereint der Giomè zwei Komponenten: Gropello, die einheimische Rebsorte aus dem Hinterland des Gardasees und eine Cuvée aus den Sorten Marzemino, Barbera und Sangiovese, die hier schon lange wachsen. Nach der Gärung und dem Ausbau in Edelstahl, die nach Rebsorten getrennt erfolgen, wird der Verschnitt gewählt, der Giomè ins Leben ruft: einen mittelkräftigen, frischen und ausgewogenen Wein.

Rebsorte	Gropello, Marzemino, Barbera und Sangiovese.
Nase	Der Duft erinnert an Beeren, Noten von Tabak und Gewürzen.
Alkoholgehalt	13,5% Vol
Serviertemperatur	16 - 18° C
Empfehlungen	Gegrilltes oder gebratenes rotes Fleisch, perfekt zu Wildgerichten



camaiol.it