CàMaiol

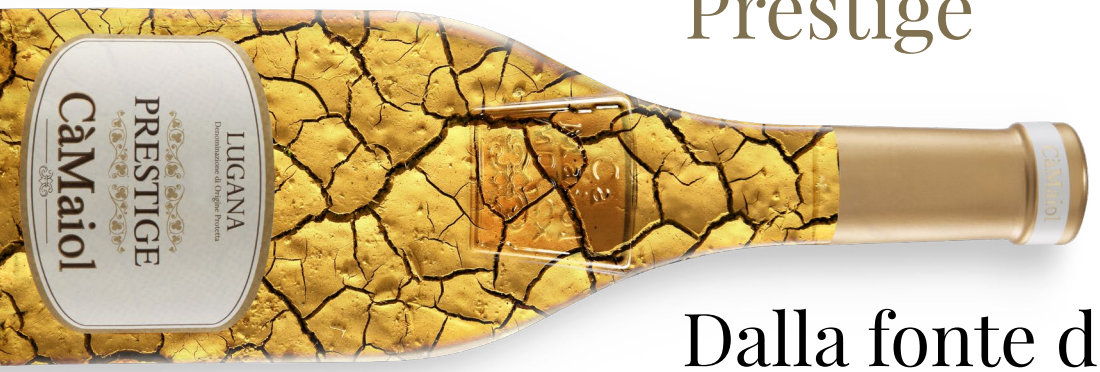
Prestige

LUGANA D.O.P.

CàMaiol

LUGANA D.O.P.

Prestige



Dalla fonte di vita, un risultato d'eccellenza Prestige.

Il Lugana Prestige riassume nel suo nome il prestigioso mix di elementi che lo caratterizzano: un terreno unico nel suo genere, ricco di argilla; il microclima mite del Lago di Garda; il nobile vitigno autoctono Turbiana che regala uve a bacca bianca di singolare tipicità. La selezione vendemmiale per la produzione del Prestige avviene esclusivamente dai vigneti di Turbiana, di età media della tenuta Maiolo, sede principale dell'Azienda Agricola Cà Maiol. Vino delicato lungamente sapido, ottenuto da una pressatura soffice e da una fermentazione in acciaio; pronto alla beva dopo un affinamento in bottiglia nella primavera dell'anno successivo.

Note degustative

Vitigno	Turbiana.
Visiva	Paglierino con riflessi dorati.
Olfattiva	Pulito e di identità, offre profumi di mela verde, lime, timo selvatico. Aprendosi dona aromi di avena e pepe bianco.
Gustativa	Al palato è piacevole e morbido in perfetto equilibrio tra le sue componenti con finale minerale.
Vol. alcolometrico	13% Vol
Temp. di servizio	8 - 10° C
Accostamenti	Aperitivi, crudità di pesce e frutti di mare, usati anche come condimenti ad un piatto di pasta e risotti; pesci bolliti e un poco grassi.

camaiol.it

CàMaiol

Molin

LUGANA D.O.P.

CàMaiol

LUGANA D.O.P. 2018

Molin

Molin.
Energia, lucentezza, vivace temperamento.

Il Lugana Molin prende il nome dal vigneto posizionato accanto alla tenuta aziendale, vigneto dal carattere peculiare sia per il suolo particolarmente argilloso e ricco di sali minerali che per l'elevata presenza di viti molto vecchie, da cui provengono le uve destinate a questo specifico vino. La raccolta manuale dei grappoli, il raffreddamento in cella di parte di essi prima della spremitura soffice, l'attenta vinificazione in acciaio e il prolungato affinamento sulla feccia fine, con in più una piccola parte fermentata e maturata in legno (di piccole dimensioni e non di primo passaggio) permettono di ottenere un Lugana che accanto a freschezza, sapidità ed eleganza propone ricchezza aromatica e concentrazione gustativa.

Note degustative

Vitigno	Turbiana.
Visiva	Paglierino brillante.
Olfattiva	Impatto ricco e fragrante nei sentori di frutta a polpa gialle e tropicale, con accenni floreali e di menta e chiusura raffinata di spezie dolci e tostate.
Gustativa	Palato impostato sulla freschezza, risulta altresì concentrato e al tempo stesso dinamico con la sapidità a dettare il ritmo gustativo e la chiusura giocata su frutta croccante e balsamicità.
Vol. alcolometrico	13,5% Vol
Temp. di servizio	8 - 10° C
Accostamenti	Primi piatti con sughi di pesce, carne cruda come carpaccio, piatti di pesce di lago e di mare anche con sughi speziati o piccanti.

camaiol.it

CàMaiol

Roseri

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

CàMaiol

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

Roseri

Delicato equilibrio, elegante carattere Roseri.

Il Valtènesi Riviera del Garda Classico D.O.P. Chiaretto è stato chiamato Roseri per la delicatezza del suo profumo che ricorda un bocciolo di rosa. É ottenuto dalla vinificazione delle quattro uve gardesane a bacca rossa: Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera. Una volta raccolte e lasciate a criomacerare a bassa temperatura, queste uve regalano un mosto ricco di eleganza e corposità. Viene chiamato il vino di una notte in quanto storicamente per ottenere la sua caratteristica rosa veniva lasciato una notte a contatto con le sue bucce. La particolare struttura così ottenuta conferisce a questo Chiaretto una maggiore longevità, anche di alcuni anni, mantenendone sempre intatta la fragranza. Dalle terre argillose del basso Garda prende il gusto sapido e l'aroma floreale che trovano felice abbinamento con i piatti lacustri.

Note degustative

Vitigno	Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese.
Visiva	Rosa tenue con lievi riflessi cipria.
Olfattiva	Nella sua semplicità rispecchia grande qualità, fiori di pesco, melograno, incenso e litchis.
Gustativa	Soffice e di buona persistenza, con la sapidità in evidenza e nel finale pesca bianca e salvia.
Vol. alcolometrico	12,5% Vol
Temp. di servizio	8 - 10° C
Accostamenti	Coregone al forno o bigoli con gamberi di lago e finferli.

camaiol.it

CàMaiol

Chiaretto

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

CàMaiol

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

Chiaretto

Note degustative

Fra i diversi vini rosati italiani, il Chiaretto del Garda viene felicemente apprezzato per la sua fragranza e il suo delicato profumo. Viene dichiarato dalla letteratura come “vino di una notte”, dal momento che la vinificazione delle quattro uve, gardesane legate alla Valtènesi D.O.P. Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera, avviene con il contatto del mosto con le proprie bucce per una notte. Vino di espressione Gardesana, si distingue per il proprio colore e per la struttura delicata.

Vitigno	Barbera, Sangiovese, Marzemino e Groppello.
Fragranza	Elegante, suadente con nota di mandorla bianca, fragola e fiori di primavera, fresco e con un buon corpo, ricco di sapidità.
Vol. alcolometrico	12% Vol
Temp. di servizio	10 - 12° C
Accostamenti	D’elezione con i pesci d’acqua dolce, ma anche funghi e pollame senza salse. Perfetto con la pizza.

camaiol.it

SHORTS.IT

CàMaiol

Negresco

VINO ROSSO

CàMaiol

VINO ROSSO

Negresco

Sinfonia di elementi, iperbole di sensazioni Negresco, lo stile di una nuova estetica

Prima espressione “in rosso” di Cà Maiol con il millesimo 1988, questo vino ricorda nel nome il mito dell’omonimo hotel in Costa Azzurra, un mito che trova qui l’enoica forma in un profilo sensoriale che è apice di un percorso produttivo forgiato per esaltare, come per il fiabesco hotel, più uno stile che una origine.

L’eterogeneità delle varietà utilizzate, la loro inusuale composizione, l’appassimento di parte delle uve, la fermentazione particolarmente “estrattiva”, la maturazione per più di un anno in barrique di rovere francese sono gli strumenti che modellano una sinfonia di profumi e gusti al tempo stesso gioiosa, raffinata e coinvolgente.

Note degustative

Vitigno	Varietà a bacca rossa dall’areale del Lago di Garda.
Visiva	Rosso porpora fitto.
Olfattiva	Impatto materico di frutti a bacca rossa e nera, spezie scure e sentori balsamici.
Gustativa	Sorso carnoso dalla struttura avvolgente, tannini precisi e setosi, sviluppo dinamico e rinfrescante, finale tambureggiante di frutta e spezie.
Vol. alcolometrico	14% Vol
Temp. di servizio	14 - 16° C
Accostamenti	Primi piatti dai condimenti speziati, carne cotte alla brace, arrosti e spiedi, formaggi stagionati.

camaiol.it

CàMaiol

Fabio Contato

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO
VALTÈNESI D.O.P.

CàMaiol

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO VALTÈNESI D.O.P.

Fabio Contato

Fabio Contato

Strutturato, robusto, possente. Non plus ultra rosso!

Il rosso della Valtènesi nasce con la filosofia produttiva di ricerca della più alta espressione di qualità. Il prodotto nasce da una cernita di grappoli nei vigneti storici siti in Valtènesi; le uve vengono vendemmiate manualmente tra fine settembre e ottobre, con una piccola parte che viene lasciata ad appassire in piccole casse in una stanza a umidità controllata per circa 1 mese. Il vino affina in barriques di rovere francese per circa 18 mesi acquisendo così grande espressione, possente struttura e lunghissima persistenza al gusto.

Note degustative

Vitigno	Groppello, Barbera, Sangiovese e Marzemino.
Visiva	Rubino vivo in evoluzione.
Olfattiva	Il bouquet offre aromi secondari in evoluzione di frutta a bacca nera, more, alloro. In seconda battuta note speziate, tamarindo e grafite.
Gustativa	Rotondo e pieno tannini ben integrati con la componente del frutto e la sapidità con una vena acida che sorregge il tutto.
Vol. alcolometrico	14% Vol
Temp. di servizio	16 - 18° C
Accostamenti	Pietanze importanti di carni rosse, selvaggina, formaggi lungamente stagionati a pasta dura.

camaiol.it

CàMaiol

Sebastian Brut

VINO SPUMANTE

CàMaiol

VINO SPUMANTE

Sebastian Brut

Sebastian Brut

Perlage intenso, profumo fragrante, aperitivo perfetto!

Il Sebastian Brut prende nome dal fondatore della Cascina Maiolo, il Notaio Sebastiano Maioli, ricordato sulla chiave di volta della porta della casa padronale. La raccolta anticipata delle uve, idonee a donare al mosto più acidità e l'attenta vinificazione a bassa temperatura permette di scolpire un vino dal profilo vocato per la rifermentazione in autoclave con affinamento sui lieviti per diversi mesi, ottenendo una cuvée di grande fragranza al profumo e dal delicatissimo perlage.

Note degustative

Vitigno	Vitigni di bacca bianca.
Visiva	Giallo paglierino luminoso e brillante con perlage intenso e cremoso.
Olfattiva	Ricco con note di agrumi, mela gialla e nespole. L'ossigenazione nel bicchiere libera profumi floreali e di frutta croccante e cenni di erbe aromatiche.
Gustativa	Al palato il perlage propaga tutta la sua cremosità. Morbido con equilibrio tra componente di freschezza e sapidità e finale fragrante.
Vol. alcolometrico	12,5% Vol
Temp. di servizio	6 - 8° C
Accostamenti	D'elezione nella funzione aperitivo, con il "sushi", carne o pesce crudo, o antipasti gustosi e saporiti.

camaiol.it