



CàMaiol









LE ORIGINI

# Passato e presente di un vino e del suo territorio

Un territorio unico tra lago e terra, un'azienda vitivinicola che nel tempo ne ha saputo leggere il potenziale, un vino che da questo incontro tra uomo e natura ha trovato la sua espressione più pura: il Lugana. La storia di Cà Maiol è da sempre legata a questo bianco prezioso, grazie alla lungimiranza e all'amore per le nuove sfide del milanese Walter Contato che nel 1967 fondò la sua azienda agricola proprio sulle rive sud del Lago di Garda, dove le vigne del Trebbiano danno da sempre il loro meglio. Dalla passione per questo territorio e per il suo vino così pregiato, più di 50 anni fa, il visionario imprenditore insieme ai viticoltori locali, diede vita a quello che oggi è il Consorzio Tutela Lugana DOC, un organismo prezioso, che tutela e tramanda l'eccellenza del bianco tesoro del Garda.



LA STORIA

# La cultura familiare depositaria della tradizione

Preservare la tradizione vitivinicola della zona e farsi portatori d'innovazione produttiva è l'obiettivo di Cà Maiol fin dalla sua nascita. Obiettivo che si rinnova nel 1996 quando l'azienda passa nelle mani dei figli del fondatore Walter Contato. La nuova generazione eredita la passione per il territorio, l'amore per il Lugana e la volontà di evolvere e migliorare costantemente la sua produzione d'eccellenza. Così come oggi i 110 ettari di terreno della tenuta, sono i fertili custodi di una produzione vinicola all'avanguardia e di un vino dalla forte identità locale ma capace, grazie alla sua texture unica e al suo design contemporaneo, di conquistare palati internazionali.



SWITZERLAND  
VINO DA TAVOLA  
ROSSI  
CaMaïol  
100% VINO DA TAVOLA  
ROSSI

L'AZIENDA

# Uno spazio di sperimentazione e innovazione

Nel cuore della Lugana, tra vivaci vigneti e antiche cascine, sorge Cà Maiol. L'edificio, del 1710, è il centro nevralgico dell'attività aziendale, affiancato dall'ampio showroom. In perfetto dialogo con l'ambiente circostante, lo spazio accoglie i visitatori con visite guidate, degustazioni e uno shop. Nell'ampia cantina interrata si può entrare nel vivo della produzione, scoprirne i segreti, seguirne passo dopo passo i processi, lenti e minuziosi che dal chicco d'uva portano al vino pronto per la bottiglia. Qui, giorno dopo giorno questo ciclo si rinnova, mescolando sapientemente la tradizione del "fare" acquisita nel tempo e le più avanzate tecnologie produttive, come gli impianti per la vinificazione con vasche d'acciaio o le linee di imbottigliamento e *dégorgement*. Innovazione e rinnovamento, attenzione alla contemporaneità e alle sue esigenze. Questo permette a Cà Maiol di produrre un vino di altissima qualità, dal carattere inconfondibile.



LUGANA  
MOLIN  
CàMaiol  
1875

**ECCELLENZA**

# Il legame indissolubile tra vino e territorio

Il colore dorato, il gusto delicato ma al contempo deciso, la freschezza al palato, il profumo morbido: il Lugana, vino bianco d'eccellenza diffuso e amato in tutto il mondo, deve le sue caratteristiche specifiche e così particolari, alla terra nella quale ha origine. La costa sud del Lago di Garda, benevola nel clima e accogliente nel terreno argilloso, è la culla ottimale per la coltivazione dell'autoctono Trebbiano di Lugana o Turbiana, un vitigno dalle caratteristiche inconfondibili, perfette per definire e determinare, lungo lo scorrere del tempo e delle stagioni, l'imprescindibile affinità elettiva che lega il Lugana al suo territorio.



TERRITORIO

# La Lugana, tra terra e lago

La terra del Lugana si dispiega tra le coste sud del lago di Garda e le spettacolari Colline Moreniche, generate dalle erosioni pazienti delle ultime glaciazioni. Cinque i suggestivi e storici comuni tra terra e lago che ne fanno parte: Desenzano del Garda, Sirmione, Pozzolengo e Lonato, in provincia di Brescia e Peschiera del Garda in provincia di Verona. Le piogge, il terreno calcareo con stratificazioni argillose che ne definiscono la peculiarità sono l'ambientazione ideale per la produzione del Lugana, che dalla sua terra di origine prende non solo il nome ma anche i profumi della natura circostante, la dolcezza del clima, la morbidezza del lago e la forza delle colline che ne incorniciano il paesaggio.



TERRITORIO

# La Valtènesi, terra di eccellenze

Lungo la sponda bresciana del Garda, tra Desenzano e Salò, si estende la Valtènesi. Un territorio lambito dal lago che gli regala tutte le sue caratteristiche uniche e peculiari: lunghe estati calde, brevi inverni miti, piogge leggere e brezze delicate che ne accarezzano i floridi vigneti.

Grazie a questo fortunato microclima, qui possono crescere e prosperare il Groppello, un vitigno autoctono, ma anche possenti piante di olivo e di agrumi. Oltre al vino, dunque, anche molti altri prodotti di altissima qualità come l'olio del Garda rendono questa terra accarezzata dal lago e dai suoi benefici così speciale e famosa a livello internazionale.



LUGANA

Denominazione di Origine Protetta

PRESTIGE

Cà Maiol

1990

# Prestige

**LUGANA D.O.P.**

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 del Trebbiano di Lugana che regala uve a bacca bianca di singolare tipicità. La selezione vendemmiale per la produzione del Prestige avviene esclusivamente dai vigneti di Trebbiano di Lugana, 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

Vol. alcolometrico	13% Vol
Temp. di servizio	10 - 12° 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.



Cà Maiol

Cà  
Maiol  
MOLIN

LUGANA

D.O.C.G. Denominazione di Origine Protetta

Decorative floral separator

MOLIN

Decorative floral separator

CàMaiol

1985

# Molin

**LUGANA D.O.P.**

Il Lugana Molin prende il suo nome dall'antica tenuta aziendale. Le uve sapientemente selezionate provengono dalle piante più vecchie del vigneto Molino. La vinificazione con criomacerazione, ossia la permanenza delle bucce con il mosto a basse temperature, permette di ottenere un Lugana più strutturato e più raffinato nel profumo.

## Note degustative

Vol. alcolometrico

13% Vol

Temp. di servizio

10 - 12° C

Accostamenti

Primi piatti con sughi di pesce, carne cruda come carpaccio, pasta fresca con verdure.



LUGANA

*Climatizzazione di Origine Protetta*

*Fabio Pasolunghi*

**CaMaiol**

VINO DI ORIGINE PROTETTA

1862

# Fabio Contato

**LUGANA D.O.P.**

Il Lugana Fabio Contato prende il nome dal primogenito della famiglia di Walter Contato e vuole rappresentare la migliore espressione qualitativa aziendale. Viene lasciato affinare per diversi mesi in barriques da 225 litri di rovere francese, al quale si aggiungono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia. Un vino di limitata produzione, frutto di un'esperienza pluriennale, che vuole evidenziare tutte le potenzialità del Lugana. L'affinamento porta, in questo caso, ad esaltare la maturità di un vino di grande struttura ottenuto dai vigneti più vecchi della cantina con rese contenute.

## Note degustative

Vol. alcolometrico

14% Vol

Temp. di servizio

10 - 12° C

Accostamenti

Secondi piatti di carne bianca, coniglio al forno, costolette d'agnello alle erbe, foie gras e tartufo d'Alba.



VALTENESE  
RIVERA DEL GARDA CLASSICO D.O.G.P.  
CHIARETTO

ROSERI

Cà Maiol

# Roseri

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

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. È ottenuto dalla vinificazione delle uve gardesane a bacca rossa: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera e Rebo. Una volta raccolte e lasciate a macerare a bassa temperatura, queste uve regalano un mosto da cui si ottiene un vino 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

Vol. alcolometrico	12,5% Vol
Temp. di servizio	10 - 12° C
Accostamenti	Coregone al forno o bigoli con gamberi di lago e finferli.



VINO ROSSO

NEGRESCO

Cà Maiol

# Negresco

## VINO ROSSO

La scelta di questo nome è legata al famoso albergo della Costa Azzurra “Hotel Negresco” di Nizza. Le uve del Negresco, parte delle quali soggette ad appassimento, provengono dai vigneti più vocati situati nelle sponde occidentali del lago di Garda coltivate a Marzemino, Sangiovese, Groppello e Barbera. Il prodotto così ottenuto ha una possente struttura che gli consente di poter maturare per oltre 1 anno in barriques di rovere francese da 225 litri selezionate, così da acquisire un affinamento e completamento di sfumature, gusto e profumo. Il vino Negresco rappresenta la prima espressione “in rosso” di Cà Maiol, con la sua prima etichetta nel millesimo 1988.

## Note degustative

Vol. alcolometrico	13,5% Vol
Temp. di servizio	16 - 18° C
Accostamenti	Carni con cotture medie, arrosti e spiedi con patate, primi piatti in teglia come lasagne.



VALTÈNESI

*Città originaria di Origine Protetta*

*Fabio Piccolini*

**Cà Maiol**

CHATEAU DE CÀ MAIOL

2014

# Fabio Contato

**VALTÈNESI D.O.P.**

Il rosso della Valtènesi nasce con la stessa filosofia produttiva del Lugana Fabio Contato. Il prodotto nasce da una cernita di grappoli nei vigneti storici e dalle viti più vecchie site in Valtènesi. Il vino, ottenuto in parte da uve soggette ad appassimento, affina in barriques di rovere francese per oltre 1 anno. Acquisendo così grande espressione, possente struttura e lunghissima persistenza al gusto.

## Note degustative

Vol. alcolometrico

14% Vol

Temp. di servizio

16 - 18° C

Accostamenti

Pietanze importanti di carni rosse, selvaggina, formaggi lungamente stagionati a pasta dura.



Cà Maiol

LUGANA  
METODO CLASSICO

Denominazione di Origine Protetta

BRUT

FRATELLI CÀ MAIOL  
Cà Maiol

1870

# Brut Metodo Classico

**LUGANA D.O.P.**

Il Brut Metodo Classico è l'espressione migliore dell'esperienza spumantistica dell'Azienda. Nasce da una selezione di uve raccolte anticipatamente, per ottenere un mosto con più acidità in modo da garantire maggiore freschezza e fragranza. Il Brut Metodo Classico viene spumantizzato dall'Azienda con uve Trebbiano di Lugana e viene millesimato nelle vendemmie migliori. La sua caratteristica espressione olfattiva di "crosta di pane" viene meglio percepita grazie ad una lunga permanenza sui lieviti per almeno 2 anni.

## Note degustative

Vol. alcolometrico	12,5% Vol
Temp. di servizio	10 - 12° C
Accostamenti	A tutto pasto, predilige pesci crudi affumicati come il salmone e formaggi freschi di sapore deciso.



CàMaiol

Cà  
Maiol  
MDOX  
Cà Maiol

VINO SPUMANTE  
SEBASTIAN  
CàMaiol  
©2015

# Sebastian Brut

VINO SPUMANTE

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'utilizzo di lieviti indigeni, permette di scolpire un vino dal profilo vocato a rifermentare in autoclave per alcuni mesi, ottenendo una cuvée di grande fragranza al profumo e dal delicatissimo perlage.

## Note degustative

Vol. alcolometrico	12,5% Vol
Temp. di servizio	8 - 10° C
Accostamenti	D'elezione nella funzione aperitivo, con il "sushi", con sfogliatine, tartine.



Cà Maiol

Cà  
Maiol  
MILANO  
1876

VINO SPUMANTE

SEBASTIAN

Cà Maiol

dno

# Sebastian Brut Rosé

**VINO SPUMANTE**

Il Sebastian Brut Rosé è ottenuto da vitigni a bacca rossa. Dopo la vendemmia si effettua una spremitura soffice alla quale segue la criomacerazione delle uve, ossia una lieve macerazione ad una temperatura di 4-5° centigradi, per circa 24 ore. Segue una vinificazione a bassa temperatura e a seguire la seconda fermentazione del vino in autoclave per alcuni mesi. Questo permette di ottenere uno spumante dall'ampio bouquet di profumi freschi e avvolgenti, e dalla struttura vibrante.

## Note degustative

Vol. alcolometrico  
Temp. di servizio  
Accostamenti

12,5% Vol

8 - 10° C

Eccellente come aperitivo, perfetto con risotto, pesce, carni bianche e formaggi morbidi. Da provare con carne salada con emulsione di robiola fresca.

# Linea Classica

**LUGANA D.O.P.**

## Lugana



Vitigno            Trebbiano di Lugana  
Vol. alc.            12,5% Vol  
Temp. di serv. 10 - 12° C  
Accostamenti    Crostacei e frutti di mare,  
                         anche come condimenti  
                         ad un piatto di pasta e  
                         risotti, pesci bolliti un  
                         poco grassi.

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

## Chiaretto



**Vitigno** Barbera, Sangiovese,  
Marzemino e Groppello

**Vol. alc.** 12% Vol

**Temp. di serv.** 10 - 12° C

**Accostamenti** D'elezione con i pesci  
d'acqua dolce,  
ma anche funghi e  
pollame senza salse.  
Perfetto con la pizza.

**BENACO  
BRESCIANO I.G.P.**

## Giomè



**Vitigno** Groppello, Marzemino,  
Barbera, Sangiovese

**Vol. alc.** 13,5% Vol

**Temp. di serv.** 16 - 18° C

**Accostamenti** Carni rosse in tegame  
ed alla griglia,  
ideale con selvaggina.

## Cà Maiol S.r.l.

Via dei Colli Storici, 119  
25015 Desenzano del Garda · Brescia · Italy

Tel. +39 030 9910006 · Fax +39 030 9910014 · info@camaiol.it

Per prenotazione visite e degustazioni: visite@camaiol.it  
Per informazioni, vendita diretta e spedizioni: showroom@camaiol.it



# CàMaiol



#lovingcamaiol



**camaiol.it**