



Lugana DOC

Oasi Mantellina, Allegrini

Un bijou blanc du lac de Garde signé Allegrini

Beschreibung:

La famille Allegrini de Vérone a réalisé un rêve de longue date en produisant son propre Lugana. Au bon moment, car les vins blancs du lac de Garde connaissent un boom sans précédent. Dans le pittoresque Pozzolengo, les raisins mûrissent sur un sol argileux et sous un chaud soleil. Sa légèreté et son charme en font le compagnon idéal des délicieux antipasti italiens ou des plats de poisson raffinés.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, nuances tirant sur le vert. Le nez délicat rappelle les fleurs d'amandier, la mélisse citronnelle et les groseilles à maquereau. Ciselé et d'un magnifique équilibre en bouche, il révèle maintenant également des nuances de Golden Delicious, avec un soupçon de zeste de citron, belle note de fraîcheur en soutien; finale vive et persistante avec un souffle de sauge.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Divers Lombardie
Produzent:	Allegrini
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	À l'apogée
Artikelnummer:	1058825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lugana DOC

Oasi Mantellina
Allegrini

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.