



Camilla Selezione Privata

Lugana DOC, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Le vin blanc tendance produit par un petit domaine familial

Description:

Le domaine familial Malavasi est dirigé avec un engagement passionné par Daniele Malavasi. C'est à la douceur du climat et aux conseils de l'oenologue Franco Bernabei que l'on doit la «Selezione Privata». Le Lugana se boit généralement jeune. Mais il est intéressant de constater qu'après quelque temps en bouteille, il a encore gagné en complexité et en finesse.

Profil aromatique:

Jaune clair, accents tirant sur le vert. Bouquet ouvert de fruits jaunes à noyau comme la mirabelle, avec des notes de pomme et de tilleul. Belle harmonie en bouche, fruits jaunes bien mûrs, Golden Delicious, poire Bosc et agrumes, sur un soupçon de massepain et d'herbes sauvages; très bel équilibre fruit-acidité, crémeux; finale harmonieuse.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Température:

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
Producteur:	Azienda Agricola Daniele Malavasi
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Trebbiano di Lugana
N° article:	0790025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Camilla Selezione Privata

Lugana DOC
Azienda Agricola Daniele Malavasi

Herkunft:	Italie
Notation:	Mundus Vini Gold/, Score 18/20
Cépage(s):	100% Trebbiano di Lugana
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
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.