

## **Lugana DOC**

Selezione Privata, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Le vin blanc tendance produit par un petit domaine familial

#### Beschreibung:

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.

#### **Degustationsnotiz:**

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Le nez rappelle une belle soirée d'été avec ses notes florales parfumées et de pomme, sur un souffle d'herbes sauvages et un soupçon de poivre blanc. En bouche, merveilleuse harmonie entre les arômes de fruits jaunes et une belle fraîcheur, très équilibré et aromatique, douceur de fruit discrète et élégante; finale équilibrée avec des accents minéraux et un peu de sauge.

### 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.

### Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés **Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Divers Lombardie

**Produzent:** Azienda Agricola Daniele Malavasi

**Elevage:** en Cuve inox **Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2026

**Cépage(s):** 100% Trebbiano di Lugana

Artikelnummer: 0790022

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## **Lugana DOC**

Selezione Privata Azienda Agricola Daniele Malavasi

Herkunft: Italie

**Notation:** Score 18/20

Cépage(s): 100% Trebbiano di Lugana

A boire: jusqu'en 2026 Weinbau: Traditionnelle Elevage: en Cuve inox

Vol. alcool: 13.0%

Servier: Frais, entre 8 et 10 degrés