



Lugana DOC

San Giacomo, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Un Lugana élevé en barriques par un domaine familial

Beschreibung:

Quelques mois en barriques ont permis à ce Trebbiano di Lugana monocépage de gagner en opulence et en complexité. Les raisins proviennent de la région autour de Sirmione, à proximité du lac de Garde. Ce vin blanc aux multiples facettes peut être apprécié dans sa jeunesse ou patienter quelques années. La famille Malavasi recommande d'accompagner le San Giacomo d'un poisson, d'un plat de pâtes ou d'un risotto.

Degustationsnotiz:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Nez enchanteur rappelant les agrumes, citron vert, la citronnelle et la fleur d'amandier, sur un soupçon de menthe. Très précis et d'une élégance équilibrée en bouche, avec des arômes de Gravensteiner et de zeste de citron, ainsi qu'un peu de brioche et une jolie minéralité, vif avec une agréable fraîcheur en soutien; finale aromatique.

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:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Divers Lombardie
Produzent:	Azienda Agricola Daniele Malavasi
Elevage:	2 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Trebbiano di Lugana
Artikelnummer:	0970522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lugana DOC

San Giacomo
Azienda Agricola Daniele Malavasi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold/
Cépage(s):	100% Trebbiano di Lugana
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	2 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés