



Lugana DOC

San Giacomo, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Un Lugana du lac de Garde élevé en barriques

Beschreibung:

La particularité de ce Trebbiano di Lugana 100% est qu'il a été affiné pendant quelques mois en barrique, ce qui lui confère davantage de richesse et de complexité. Les raisins proviennent de la région de Sirmione, à proximité immédiate du lac de Garde. Un vin blanc qui plaît dans sa jeunesse, mais qui peut aussi très bien être conservé quelques années.

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:	0970523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lugana DOC

San Giacomo
Azienda Agricola Daniele Malavasi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
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