



2018 Lugana Sel.Privata Malavasi

Selezione Privata, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Le meilleur du lac de Garde avec un Lugana à 96 points

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.

Note de dégustation:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Bouquet vif et ouvert de mirabelle, avec des notes de pomme et de tilleul. Il est très harmonieux en bouche, avec des arômes de fruits jaunes bien mûrs et d'agrumes, ainsi que des touches de massepain et d'herbes sauvages ; très bon équilibre fruit-acidité ; finale harmonieuse

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Lombardie
Sous-région:	Divers Lombardie
Producteur:	Malavasi
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Trebbiano di Lugana
Référence:	0790018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lugana Sel.Privata Malavasi

Selezione Privata

Azienda Agricola Daniele Malavasi

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Trebbiano di Lugana
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés