



2019 Lugana DOC

Selezione privata del Fondatore, Azienda Agricola Pratello

Lugana vibrant du Lac de Garde

Description:

La sélection privée du Lugana du domaine Pratello incarne parfaitement l'idée d'un vin blanc italien, moderne et équilibré. Le domaine viticole est certes attaché à la tradition, mais néanmoins orienté internationalement. Le nom de Pratello fait référence au pays natal du domaine. La cave est située à Padenghe sul Garda, dans le quartier est de Pratello. Ce classique du Lac de Garde qui est un savoureux partenaire du poisson d'eau douce ou des pâtes fraîches aux truffes, promet un excellent potentiel de garde. D'un rapport prix-plaisir imbattable.

Note de dégustation:

Jaune clair, reflets dorés. Nez typique du cépage aux beaux arômes de fleur d'amandier, de Golden Delicious et de groseilles à maquereau. La bouche présente un beau fruit, soutenu par une fascinante fluidité, des notes d'agrumes et une touche de mirabelle, avec en arrière plan des accents délicatement minéraux; une pointe d'amande amère mène à la finale; un millésime droit et élégant.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Lombardie
Sous-région:	Divers Lombardie
Producteur:	Pratello
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Turbiana
Référence:	0930719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lugana DOC

Selezione privata del Fondatore
Azienda Agricola Pratello

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Turbiana
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés