



2019 Lugana DOC

San Giacomo, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Un Lugana plein d'élégance

Description:

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.

Note de dégustation:

Robe jaune clair, nuances tirant sur le vert. Camomille, fleurs d'amandier et pomme jaune dans le nez merveilleusement équilibré, puis également un petit peu de zeste de citron. Bouche d'une excellente maturité et d'une densité frappante, à nouveau beaucoup de fruits jaunes, mais aussi un peu de miel de fleurs et de doux arômes toastés ; doté d'une texture crémeuse, mais aussi d'une belle fraîcheur ; finale de moyenne intensité.

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:	Malavasi
Notation(s):	Luca Maroni 94/100
Elevage:	3 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Trebbiano di Lugana
Référence:	0970519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lugana DOC

San Giacomo

Azienda Agricola Daniele Malavasi

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 94/100
Cépage(s):	100% Trebbiano di Lugana
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés