



2018 Lugana DOC

Oasi Mantellina, Allegrini

Les débuts d'Allegrini au lac de Garde

Description:

Avec son Lugana, le domaine Allegrini, dans la province de Vérone, a réalisé un vieux rêve. À point nommé, car les vins blancs du lac de Garde sont actuellement très en vogue. Les sols de la belle commune de Pozzolengo sont argileux et le vignoble orienté au sud-est.

Note de dégustation:

Jaune pâle, nuances tirant sur le vert. Opulence de fruits jaunes, Golden Delicious et mirabelle, fleurs d'amandiers et une touche de pamplemousse. L'attaque tendre fait place à un fruit équilibré, aux notes de mandarines et de camomille, harmonieux et agrémenté d'une agréable acidité; finale expressive et subtilement minérale.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Lombardie
Sous-région:	Divers Lombardie
Producteur:	Allegrini
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	96% Turbiana, 4% Cortese
Référence:	1058818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lugana DOC

Oasi Mantellina
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	96% Turbiana, 4% Cortese
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés