



2020 Lugana DOC

San Giacomo, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Un Lugana élevé en barrique par un domaine familial

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:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. De délicates fleurs d'amandier agrémentent le nez expressif de petites mirabelles bien mûres et de Golden Delicious. L'attaque élégante fait place à des arômes densément fruités, avec des notes d'agrumes et un soupçon de massepain, il danse en bouche sur une belle fraîcheur; les saveurs ne se relâchent pas jusque dans la magnifique finale.

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, Score 18/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Trebbiano di Lugana
Référence:	0970520

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, Score 18/20
Cépage(s):	100% Trebbiano di Lugana
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés