



2020 Lugana DOC

Selezione privata del Fondatore, Azienda Agricola Pratello

Pour faire revivre les souvenirs d'été

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 moyen aux reflets dorés. Nez typique de Lugana, très intense et ouvert, aux notes de fleurs d'amandier, d'écorce de mandarine et de pomme jaune. La bouche est puissante et fine, dominée par les fruits jaunes, avec également des nuances de groseilles à maquereau et de pomme, belle fraîcheur et un soupçon de minéralité en soutien; finale de moyenne longueur.

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:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Turbiana
Référence:	0930720

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:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés