



2021 Lugana DOC

Oasi Mantellina, Allegrini

Un bijou blanc du lac de Garde signé Allegrini

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 clair. Pamplemousse, zeste de citron vert, ananas frais et délicates touches de fleurs de sureau. Bouche très fondante, à nouveau marquée par les agrumes, avec un peu de poivre blanc, belle présence et jolie fraîcheur; longue 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:	Allegrini
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	96% Turbiana, 4% Cortese
Référence:	1058821

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lugana DOC

Oasi Mantellina
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	96% Turbiana, 4% Cortese
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés