



2022 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. Notes d'agrumes, pamplemousse, zeste de citron vert, ananas frais et un souffle de fleurs de sureau. Bouche très fondante avec à nouveau des agrumes et un peu de poivre blanc, très présent et soutenu par une belle 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):

Luca Maroni 95/100, James Suckling 91/100, Score 18/20

Elevage:

4 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2027

Cépage(s):

96% Turbiana, 4% Cortese

Référence:

1058822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lugana DOC

Oasi Mantellina
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 95/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	96% Turbiana, 4% Cortese
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés