



2022 Lugana DOC

San Giacomo, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Un Lugana élevé en barriques par un domaine familial

Description:

Quelques mois en barriques ont permis à ce Trebbiano di Lugana monocépage de gagner en opulence et en complexité. Les raisins proviennent de la région autour de Sirmione, à proximité du lac de Garde. Ce vin blanc aux multiples facettes peut être apprécié dans sa jeunesse ou patienter quelques années. La famille Malavasi recommande d'accompagner le San Giacomo d'un poisson, d'un plat de pâtes ou d'un risotto.

Note de dégustation:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Nez enchanteur rappelant les agrumes, citron vert, la citronnelle et la fleur d'amandier, sur un soupçon de menthe. Très précis et d'une élégance équilibrée en bouche, avec des arômes de Gravensteiner et de zeste de citron, ainsi qu'un peu de brioche et une jolie minéralité, vif avec une agréable fraîcheur en soutien; finale aromatique.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	2 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Trebbiano di Lugana
Référence:	0970522

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):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Trebbiano di Lugana
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	2 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés