



2023 Lugana DOC

San Giacomo, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Un Lugana du lac de Garde élevé en barriques

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. 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 18/20
Elevage:	2 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Trebbiano di Lugana
Référence:	0970523

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lugana DOC

San Giacomo

Azienda Agricola Daniele Malvasi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Trebbiano di Lugana
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	2 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés