



Lugana DOC

Oasi Mantellina, Allegrini

Un gioiello bianco del lago di Garda di Allegrini

Beschreibung:

La famiglia Allegrini di Verona ha realizzato un sogno di lunga data con il proprio Lugana. Al momento giusto, perché i vini bianchi del Lago di Garda stanno vivendo un boom senza precedenti. Nella pittoresca Pozzolengo, le uve maturano su terreni argillosi e sotto il sole caldo. La sua leggerezza e il suo fascino lo rendono perfetto per accompagnare deliziosi antipasti italiani o raffinati piatti di pesce.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi verdognoli. Il naso delicato ricorda i fiori di mandorlo, la melissa e l'uva spina. Al palato, cesellato e splendidamente equilibrato, rivela ora anche note di Golden Delicious, con un accenno di scorza di limone, una bella nota di freschezza a sostegno; un finale vivace e persistente con un accenno di salvia.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Lombardia

Produzent: Allegrini

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Artikelnummer: 1058825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Lugana DOC

Oasi Mantellina
Allegrini

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Da bere:	Pronto da bere
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.