



Camilla Selezione Privata

Lugana DOC, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Il vino bianco di tendenza prodotto da una piccola azienda familiare

Descrizione:

La tenuta della famiglia Malavasi è gestita con impegno appassionato da Daniele Malavasi. Grazie al clima mite e ai consigli dell'enologo Franco Bernabei, la "Selezione Privata". Lugana viene generalmente bevuto giovane. Ma è interessante notare che dopo un po' di tempo in bottiglia ha acquisito ancora più complessità e finezza.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con accenti verdi. Bouquet aperto di frutta a nocciolo gialla come la prugna mirabelle, con note di mela e fiori di tiglio. Bella armonia al palato, frutta gialla matura, Golden Delicious, pera Bosc e agrumi, su un accenno di marzapane ed erbe selvatiche; ottimo equilibrio frutto-acidità, cremoso; finale armonioso.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.

Temperatura:

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

Produttore: Azienda Agricola Daniele Malavasi

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Trebbiano di Lugana

Numero articolo: 0790025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Camilla Selezione Privata

Lugana DOC
Azienda Agricola Daniele Malavasi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Mundus Vini Gold/, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Trebbiano di Lugana
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
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.