



Lugana DOC

Selezione Privata, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Il vino bianco di tendenza prodotto da una piccola azienda familiare

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con accenti verdi. Al naso ricorda una bella serata estiva, con fragranti note floreali e di mela, con un accenno di erbe selvatiche e pepe bianco. Al palato, splendida armonia tra aromi di frutta gialla e bella freschezza, molto equilibrato e aromatico, discreta ed elegante dolcezza di frutta; finale equilibrato con accenti minerali e un po' di salvia.

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.

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

Produttore: Azienda Agricola Daniele Malavasi

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Trebbiano di Lugana

Artikelnummer: 0790022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Lugana DOC

Selezione Privata
Azienda Agricola Daniele Malvasi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	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.