



## Lugana DOC

San Giacomo, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Un Lugana maturato in botte da una tenuta di famiglia

### **Beschreibung:**

Alcuni mesi in botte hanno permesso a questo Trebbiano di Lugana monovitigno di acquisire opulenza e complessità. Le uve provengono dalla zona di Sirmione, vicino al Lago di Garda. Questo vino bianco dalle mille sfaccettature può essere gustato giovane o riposare per qualche anno. La famiglia Malavasi consiglia di accompagnare il San Giacomo con pesce, pasta o risotto.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo chiaro con accenti verdi. Un naso incantevole che ricorda gli agrumi, il lime, la citronella e i fiori di mandorlo, con una nota di menta. Al palato è molto preciso ed equilibrato, con aromi di Gravensteiner e scorza di limone, oltre a un po' di brioche e a una bella mineralità, vivace con una piacevole freschezza di fondo; finale aromatico.

### **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:**

Fresco, tra 8 e 10 gradi

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Divers Lombardia

**Produrent:** Azienda Agricola Daniele Malavasi

**Allevamento:** 2 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 100% Trebbiano di Lugana

**Artikelnummer:** 0970522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Lugana DOC

San Giacomo  
Azienda Agricola Daniele Malvasi

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold/
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Trebbiano di Lugana
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	2 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi