



Lugana DOC

San Giacomo, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Un Lugana del Lago di Garda invecchiato in botte

Beschreibung:

La particolarità di questo Trebbiano di Lugana 100% è che è stato maturato per diversi mesi in barrique, conferendogli maggiore ricchezza e complessità. Le uve provengono dalla regione di Sirmione, proprio accanto al Lago di Garda. Un vino bianco che può essere gustato giovane, ma anche conservato per diversi anni.

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

Produttore: 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: 0970523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Lugana DOC

San Giacomo
Azienda Agricola Daniele Malavasi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Trebbiano di Lugana
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	2 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi