



## 2018 Lugana DOC

Oasi Mantellina, Allegrini

Allegrinis Erstjahrgang vom Gardasee

### Descrizione del vino:

Die Veroneser Familie Allegrini hat sich mit dem eigenen Lugana einen langjährigen Traum erfüllt. Zur richtigen Zeit, denn Weissweine vom Gardasee boomen wie nie zuvor. Die Böden im malerischen Pozzolengo sind lehmhaltig, die Rebstöcke nach Südosten ausgerichtet.

### Nota di degustazione:

Helles Gelb, grünliche Nuancen. Viel gelbe Frucht, an Golden Delicious und Mirabellen erinnernd, aber auch Mandelblüten und etwas Grapefruit. Milder Auftakt, gefolgt von einer ausgeglichenen Frucht, nun auch Mandarinen und Kamille, fein balanciert und von einer passenden Frische unterlegt; ausdrucksstarkes, dezent mineralisches Finale.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                   |
| <b>Regione:</b>             | Lombardia                |
| <b>Sottoregione:</b>        | Divers Lombardia         |
| <b>Produttore:</b>          | Allegrini                |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 17.5/20            |
| <b>Vinificazione:</b>       | 4 Monate im Stahltank    |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale             |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                   |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2023           |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 96% Turbiana, 4% Cortese |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1058818                  |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Lugana DOC**

Oasi Mantellina  
Allegrini

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                          |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 17.5/20                   |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 96% Turbiana, 4% Cortese        |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2023                  |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                    |
| <b>Vinificazione:</b>           | 4 Monate im Stahltank           |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Servizio:</b>                | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |