



2021 Lugana DOC

Oasi Mantellina, Allegrini

Allegrinis weiße Verführung vom Gardasee

Descrizione del vino:

Die Veroneser Familie Allegrini hat sich mit dem eigenen Lugana einen langjährigen Traum erfüllt. Am Gardasee war sie schon immer zu Hause, doch um die richtigen Parzellen für den Lugana zu finden, ließ sie sich Zeit. Das hat sich ausgezahlt, denn die Familie ist nun im Besitz einiger der besten Rebberge am südlichen Gardasee. Der neue Oasi Mantellina stammt aus der malerischen Gemeinde Pozzolengo, die Böden zeigen sich dort lehmhaltig, die Ausrichtung der Rebstöcke ist gegen Südosten.

Nota di degustazione:

Hellgelbe Farbe. Zitrische Noten, Grapefruit, Limettenzeste, frische Ananas und einige zarte Holunderblüten. Am Gaumen sehr viel Schmelz zeigend, wiederum zitrische Noten, etwas weißer Pfeffer, sehr präsent und unterlegt von einer schönen Frische; langes Finale.

Abbinamenti:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Lombardia
Sottoregione:	Divers Lombardia
Produttore:	Allegrini
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	4 Monate im Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	96% Turbiana, 4% Cortese
Numero di articolo:	1058821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lugana DOC

Oasi Mantellina
Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	96% Turbiana, 4% Cortese
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren