



2022 Lugana DOC

Oasi Mantellina, Allegrini

Un gioiello bianco del lago di Garda di Allegrini

Descrizione del vino:

Con il suo Lugana, la tenuta Allegrini in provincia di Verona ha realizzato un vecchio sogno. E proprio in tempo, perché i vini bianchi del Lago di Garda sono attualmente molto in voga. I terreni del bellissimo comune di Pozzolengo sono argillosi e i vigneti sono esposti a sud-est.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro. Note di agrumi, pompelmo, scorza di lime, ananas fresco e un accenno di fiori di sambuco. Al palato è molto morbido, sempre con agrumi e un tocco di pepe bianco, molto presente e sostenuto da una bella freschezza; finale lungo.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

IT

Regione:

Lombardia

Sottoregione:

Divers Lombardia

Produttore:

Allegrini

Valutazioni:

Luca Maroni 95/100, Score 18/20, James Suckling 91/100

Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2027

Varietà d'uva:

96% Turbiana, 4% Cortese

Numero di articolo:

1058822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lugana DOC

Oasi Mantellina
Allegrini

Origine:	IT
Valutazioni:	Luca Maroni 95/100, Score 18/20, James Suckling 91/100
Varietà d'uva:	96% Turbiana, 4% Cortese
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi