



2022 Lugana DOC

San Giacomo, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Un Lugana del Lago di Garda affinato in barrique

Descrizione del vino:

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. È un vino bianco che si mantiene giovane, ma che può essere conservato molto bene anche per alcuni anni.

Nota di degustazione:

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 una bella mineralità, vivace e con un piacevole sottofondo di frccheur; finale aromatico.

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:	Malavasi
Valutazioni:	Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold
Vinificazione:	2 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Trebbiano di Lugana
Numero di articolo:	0970522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lugana DOC

San Giacomo

Azienda Agricola Daniele Malavasi

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold
Varietà d'uva:	100% Trebbiano di Lugana
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	2 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi