



## 2017 Lugana DOC

Selezione Privata, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Der trendige Weißwein vom Gardasee

### Descrizione del vino:

Das kleine Familienweingut Malavasi mit der traumhaften Lage am Gardasee wird von Daniele Malavasi mit Leidenschaft geführt. Den milden klimatischen Bedingungen und dem önologischen Berater Franco Bernabei ist die „Selezione Privata“ zu verdanken, die mit viel Charme und schmeichelnder Frucht punktet. Der Lugana wird meistens jung getrunken. Interessant ist aber, dass er mit etwas Flaschenreife noch an Frucht und Fülle zulegt. Ein Geheimtipp vom Weingutsbesitzer persönlich.

### Nota di degustazione:

Helles Gelb, grünliche Nuancen. Ein intensiv duftendes Bouquet nach gelber Frucht, Limette und Golden Delicious, ergänzt durch einige blumige Noten. Am Gaumen von schöner Harmonie, gut ausgereiften gelben Fruchtnoten, auch zitrischen Noten und einem Hauch Anis, schliesslich einige Wildkräuter; perfekt balanciert, cremig und ausdrucksstark; harmonischer Abgang.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

### 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>	Malavasi
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	4 Monate in Stahltank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Trebbiano
<b>Numero di articolo:</b>	0790017

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Lugana DOC

Selezione Privata  
Azienda Agricola Daniele Malvasi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Trebbiano
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	4 Monate in Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren