



## 2023 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:

(st) Colore giallo medio, con sfumature verdoline. Naso delicatamente profumato che ricorda i fiori di mandorlo, la melissa e l'uva spina. Al palato è meravigliosamente equilibrato e finemente strutturato, ora anche Golden Delicious e una nota di scorza di limone, completata da una nota fresca che sostiene in modo eccellente i sapori; finale vivace e persistente con una nota di salvia.

### 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:

Italia

### Regione:

Lombardia

### Sottoregione:

Divers Lombardia

### Produttore:

Allegrini

### Valutazioni:

Falstaff 91/100, Score 18/20

### Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.0 %

### Maturità:

fino a 2028

### Varietà d'uva:

96% Turbiana, 4% Cortese

### Numero di articolo:

1058823

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Lugana DOC**

Oasi Mantellina  
Allegrini

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 91/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	96% Turbiana, 4% Cortese
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi