



2023 Lugana DOC

Oasi Mantellina, Allegrini

Un bijou blanc du lac de Garde signé Allegrini

Description:

Avec son Lugana, le domaine Allegrini, dans la province de Vérone, a réalisé un vieux rêve. À point nommé, car les vins blancs du lac de Garde sont actuellement très en vogue. Les sols de la belle commune de Pozzolengo sont argileux et le vignoble orienté au sud-est.

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances tirant sur le vert. Le nez délicat rappelle les fleurs d'amandier, la mélisse citronnelle et les groseilles à maquereau. Ciselé et d'un magnifique équilibre en bouche, il révèle maintenant également des nuances de Golden Delicious, avec un soupçon de zeste de citron, belle note de fraîcheur en soutien; finale vive et persistante avec un souffle de sauge.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Pays d'origine: | Italie |
| Région: | Lombardie |
| Sous-région: | Divers Lombardie |
| Producteur: | Allegrini |
| Notation(s): | Falstaff 91/100, Score 18/20 |
| Elevage: | 4 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2028 |
| Cépage(s): | 96% Turbiana, 4% Cortese |
| Référence: | 1058823 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lugana DOC

Oasi Mantellina
Allegrini

| | |
|---------------------|------------------------------|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | Falstaff 91/100, Score 18/20 |
| Cépage(s): | 96% Turbiana, 4% Cortese |
| Apogée: | jusqu'en 2028 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 4 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Service: | Frais, entre 8 et 10 degrés |