



2022 Lugana DOC

San Giacomo, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Un Lugana maturato in botte da una tenuta di famiglia

Descrizione del vino:

Alcuni mesi in botte hanno permesso a questo Trebbiano di Lugana in purezza di acquisire opulenza e complessità. Le uve provengono dalla zona di Sirmione, vicino al lago di Garda. Questo poliedrico vino bianco può essere gustato giovane o aspettato per qualche anno. La famiglia Malavasi consiglia di accompagnare il San Giacomo con pesce, primi piatti o risotti.

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 a una bella mineralità, vivace con una piacevole freschezza di fondo; 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:	Italia
Regione:	Lombardia
Sottoregione:	Divers Lombardia
Produttore:	Malavasi
Valutazioni:	Score 18.5/20
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 Malvasi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
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