

2022 Lugana DOC

Selezione Privata, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Il vino bianco di tendenza prodotto da una piccola azienda familiare

Descrizione del vino:

La tenuta della famiglia Malavasi è gestita con impegno appassionato da Daniele Malavasi. Grazie al clima mite e ai consigli dell'enologo Franco Bernabei, la "Selezione Privata". Lugana viene generalmente bevuto giovane. Ma è interessante notare che dopo un po' di tempo in bottiglia ha acquisito ancora più complessità e finezza.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con accenti verdi. Al naso ricorda una bella serata estiva, con fragranti note floreali e di mela, con un accenno di erbe selvatiche e pepe bianco. Al palato, splendida armonia tra gli aromi di frutta gialla e una bella freschezza, molto equilibrata e aromatica, discreta ed elegante dolcezza di frutta; finale equilibrato con accenti minerali e un po' di salvia.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Lombardia
Sottoregione:	Divers Lombardia
Produttore:	Malavasi
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Trebbiano di Lugana
Numero di articolo:	0790022



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lugana DOC

Selezione Privata
Azienda Agricola Daniele Malvasi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Trebbiano di Lugana
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi