MALAVASI

San Giacomo

LUGANA DOC

VITIGNO
Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%

VIGNETO E ZONA DI PRODUZIONE
Uve selezionate provenienti dalla prima fascia calcareo-argillosa del Lago di Garda nel comune di Pozzolengo.

SESTO DI IMPIANTO
Allevamento a filari con potatura a guyot.

VINIFICAZIONE
In acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO
20% della massa fa passaggio in barrique francese per 2 mesi con successivo affinamento di tre mesi in bottiglia.



GRAPE VARIETY
Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%

VINEYARD AND PRODUCTION AREA
Selected grapes from the first limestone-clay belt of Lake Garda in the municipality of Pozzolengo.

TRAINING SYSTEM
Row crop with guyot pruning.

VINIFICATION
Fermentation in stainless steel vats at controlled temperature.

REFINEMENT
20% of the wine makes a passage of 2 months in French barriques, with subsequent refinement for at least three months in the bottle.

LA DEGUSTAZIONI

COLORE
Paglierino intenso.

OLFATTO
Fragrante e concentrato con intensi richiami floreali e note vanigliate si uniscono a freschi profumi di pesca bianca, albicocca e più complesse note di confettura e mineralità.

GUSTO
Spiccata freschezza gustativa ben supportata da una palpabile sapidità, elegante e dalle marcate sfumature balsamiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Carpacci di pesce, primi piatti a base di frutti di mare, pesci alla griglia e al forno, formaggi molli, carni bianche e coniglio.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 10/12°C

TASTING

COLOR
Intense straw yellow.

BOUQUET
Highly fragrant with intense floral references and vanilla notes, that combine with fresh aromas of white peach, apricot and more complex notes of jam and minerals.

TASTE
Strong fresh taste, well supported by palpable elegant and marked balsamic nuances.

FOOD PAIRINGS
Fish carpaccio, seafood first courses, grilled and baked fish, soft cheese, poultry and rabbit dishes.

SERVING TEMPERATURE: 10/12°C