

MALAVASI

San Giacomo

DENOMINAZIONE: Lugana DOC

VITIGNO: Trebbiano di Lugana 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono a sud del Lago di Garda. Altitudine 88 mt slm.

SESTO DI IMPIANTO: Allevamento a filari con potatura a guyot.

AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE: In acciaio a temperatura controllata e piccolo passaggio in barrique americana.

NASO: Piacevole Bouquet al melone e mandarino con accenni di menta e qualche nota floreale con un sentore delicato di barrique.

BOCCA: Si sente un gradevole aroma agrumato sostenuto da una certa mineralità, accompagnata da un sentore delicato di barrique.

ABBINAMENTI: Tutti i piatti a base di pesce, minestre, primi piatti di pasta e riso, carni bianche.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 10° - 12° C

www.malavasivini.it

Denomination: Lugana DOC

Grape Variety: Trebbiano di Lugana 100%.

Production Area: Our grapes come from the south part of Lake Garda. Altitude 88 meters above sea level.

Implantation Layout: Row crop with Guyot pruning.

Refinement and Fermentation: In steel at controlled temperature and a little passage in American barrique.

Colour: Deep straw-yellow with lime green notes.

Aroma: Pleasant melon and mandarin bouquet with mint hints and some flower notes with a delicate hint of oak barrels.

Mouth: You will taste a pleasant citrus aroma supported by some mineral notes, combines with a delicate hint of oak barrels.

Food pairing recommendations : All fish dishes, soups, pasta and rice starters, white meat.

Alcoholic strength: 13% vol.

Serving Temperature: 10 - 12°

