



Lugana DOC Mandolara 2024

Le Morette

| | |
|-------------------------------|--|
| Type | Vin blanc |
| Origine | Italie, Veneto |
| Producteur | Le Morette Peschiera del Garda |
| Classification | DOC |
| Expansion | 5 à 6 mois en cuve inox. 1 mois en bouteille |
| Contenu | 75 cl |
| Millésime | 2024 |
| Phase de dégustation | jusqu'à 6 ans |
| Température de service | 8 - 10°C |
| Teneur en alcool | 12.5 % |
| Cépages | Turbiana |
| Numéro d'article | 13619724 |

Commentaires

Ce vin est élaboré à partir de la sélection des vignes et des raisins Turbiana, exprimant pleinement leur typicité. Associés à l'écosystème dans lequel ils sont cultivés et à une vinification soignée, ils nous permettent d'obtenir un vin d'une grande élégance.

Recommandation culinaire

Il s'accorde avec les plats de poisson, les viandes blanches et les entrées délicatement épicées.

Notes de dégustation

De couleur jaune paille aux reflets verdâtres, il présente des notes prononcées de fleurs blanches qui deviennent fruitées après un court vieillissement en bouteille. Le goût est frais, harmonieux et particulièrement délicat, avec en finale une note d'amande typique du cépage, soutenue par la jutosité naturelle typique des sols

limoneux. La minéralité et la longévité caractéristiques de Lugana s'expriment mieux lors du vieillissement en bouteille.