



Malavasi Vini

2020 Lugana - Camilla

Trebbiano di Lugana - 0,75L



QUESTIONE DI GUSTI

Trebbiano di Lugana 100%. Le uve provengono dalla zona sud del Lago di Garda. Altitudine 88 mt slm. Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Piacevole bouquet al melone e mandarino con accenni di menta e qualche nota floreale. Bocca: Si sente una certa astringenza ma quasi inesistente e con ottima fruttuosità. Temperatura di Servizio: 10 - 12° C

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

Clima:

Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua.

Vinificazione:

Allevamento a filari con potatura a guyot. Affinamento in acciaio a temperatura controllata.

MALAVASI VINI

L'Azienda Malavasi ha adottato come filosofia di produzione un programma di crescita qualitativa dei suoi vini nel rispetto della sostenibilità e a contenuto ridotto di anidride solforosa. I prodotti dell'Azienda Malavasi sono creati con l'intento di emozionare i tre sensi visivo, olfattivo e gustativo in piena armonia con le caratteristiche uniche di un territorio vocato alla viticoltura per le sue argille calcaree che trasmettono mineralità ed un clima condizionato dalla vicinanza del lago che permette maggiori escursioni termiche esaltandone i profumi, il risultato finale è amplificato da un vitigno autoctono (turbiana) che ne caratterizza e ne identifica con i suoi profumi e sapori la bellezza del territorio in cui nasce.

