

MALAVASI Lugana DOC La Piazzetta®



| | |
|---------------------------|---|
| Art.-Nr.: | 621675 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Farbe: | Weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2025 |
| Klassifizierung: | DOC -> Denominazione di Origine Controllata |
| Rebsorten: | 100% Turbina (Trebiano) |
| Restzucker: | 8.00 g/l |
| Säure: | 6.20 g/l |
| Serviertemperatur: | 6-8 |
| Trinkreife: | 4 |
| Alkoholgehalt: | 13 % |
| Anbaugebiet: | Lugana |
| Anbauregion: | Lombardei (Lombardia) |
| Ausbau: | im Stahltank |
| EAN: | 4260019392190 |

Preise

Flasche 13,90 € brutto

Preis pro Liter: 18,53 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Lugana DOC La Piazzetta

Eleganter, frischer und typisch gardasee-geprägter Lugana aus 100% Trebbiano di Lugana (Turbiana). Die Trauben stammen aus kalk- und tonhaltigen Lagen südlich des Gardasees – ideale Voraussetzungen für mineralische, ausgewogene Weißweine.

Farbe

Helles, glänzendes **Strohgelb** mit feinen **grünlichen Reflexen** – klar und brillant im Glas.

Duft

Intensives, frisches Bouquet mit:

- floralen Noten
- duftigen Früchten
- **Aprikosenkonfitüre, kandierten Zitruschalen** und einem Hauch **Amaretto**.

Geschmack

Am Gaumen zeigt sich der Wein:

- **frisch und fruchtbetont**
- mit angenehmer Säure
- weich und **vollmundig**

- harmonisch und ausgewogen

Der Abgang ist **aromatisch, langanhaltend und klar strukturiert.**

Speiseempfehlung

Ideal zu:

- Fisch & Meeresfrüchten
- Gemüse- oder Fischrisotto
- hellem Fleisch
- mildem Käse

Zutaten

Trauben, Konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoff (Sulfite), Stabilisatoren (Gummiarabikum, Kaliumpolyaspartat).

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

