

DRINKS.

Olivini Lugana DOC 2024 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40926724
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Lombardie
Embouteilleur	Società agricola Olivini s.s., Località Demesse Vecchie 2, 25015 San Martino della Battaglia, Italia
Marque	Olivini
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	En bouche, on retrouve des agrumes, des pommes acidulées, une minéralité particulière, un peu de miel, ainsi que de discrètes notes herbacées et beurrées.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Trebbiano di Soave
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

Millésime	2024
-----------	------

En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, légumes, viandes blanches
----------------	---

Description

La région viticole Lugana DOC est située sur la rive sud du lac de Garde et est connue pour ses vins blancs secs et ses vins mousseux. Selon la réglementation, ces vins doivent être composés d'au moins 90% de Trebbiano di Soave - un cépage autochtone du nord de l'Italie, qui appartient à la grande famille des cépages Trebbiano. Le Trebbiano di Soave est considéré comme vigoureux et à haut rendement, mais il germe tard et mûrit aussi tard. Les raisins du vin blanc de la famille Olivini sont récoltés à la main et laissés à macérer à une température fraîche de 5°C pendant douze heures. Après le pressage doux, la fermentation alcoolique est initiée par des levures sélectionnées. Dans le verre, le vin blanc brille d'un jaune paille aux reflets verdâtres. Le bouquet est minéral, floral et frais d'agrumes. Ainsi, l'Olivini Lugana se boit idéalement en apéritif ou en accompagnement d'entrées à base de poisson ou de légumes. Il peut également être servi avec de la viande blanche ou du veau.