



## Malavasi Vini

### 2020 Lugana - Camilla

Trebbiano di Lugana - 0,75L



#### DESCRIPTIF CONCIS

*Robe jaune paille avec des reflets verts. Nez intense, rempli de notes de pêche et d'agrumes. Attaque en bouche racée et fruitée avec des notes minérales. Corps équilibré. Finale rafraîchissante.*

*Ce vin pourra être servi à l'apéritif ou avec les plats de poisson, les plats aux œufs, les viandes blanches, les fondues ou raclettes*

#### Climat:

La proximité du Lac de Garde procure un micro-climat tempéré

#### Vinification:

Les raisins sont récoltés à la main au moment de leur maturité optimale. Après l'éraflage est effectué une courte macération, suivi d'un pressurage doux. La fermentation du moût a lieu dans des cuves en inox thermorégulées.

#### MALAVASI VINI

Il y a quatre générations que la famille Malavasi se consacre à la viticulture avec tant de fierté. La cave est établie dans le cadre idyllique de Cascina Bolina, un village romantique, plein de charme, tant par son histoire. La passion effrénée de Daniele pour le bon vin, la douceur du climat du lac de Garde ainsi que les douze hectares de terres fertiles sont à la base des secrets des vins uniques de Malavasi, la pièce maîtresse de la région. Grâce à son appréciation des variétés indigènes, la sélection génétique et le grand désir d'atteindre la perfection, les Vins Malavasi témoignent d'une qualité exceptionnelle. "Un concert d'émotions capturé sous le nom Malavasi."