

## LUGANA DOC OASI MANTELLINA 2023

Le uve vengono da Oasi Mantellina, nel comune di Pozzolengo in Lombardia, sulle sponde del Lago di Garda.

**Esposizione:** Sud-ovest

**Tipologia di terreno:** Di origine argillosa, marina

**Sistema di allevamento:** Guyot



Turbiana 95%

Cortese 5%



**Vendemmia:** La vendemmia avviene nel mese di settembre



**Vinificazione:** Dopo la fermentazione in acciaio a temperatura controllata tra i 14 e i 15° C, riposa sui propri lieviti 4 mesi prima di essere imbottigliato. Fa ulteriori due mesi in bottiglia prima della messa in commercio.



**Grado alcolico:** 12.5%

**Temperatura di servizio:** 8-10°C



bergamotto



pesca  
gialla



gelsomino



mandorla



Sapidità



Corpo



Acidità

### Gli abbinamenti

Il Lugana DOC Oasi Mantellina è un vino con una grande sapidità e complessità. Trova il suo abbinamento perfetto con sushi e sashimi, ma anche con piatti mediterranei come una pasta alle vongole o un cous cous alle verdure e spezie. Perfetto in abbinamento con il pesce di mare, come un branzino al sale o l'orata alle erbe mediterranee



1 MIGLIORI VINI ITALIANI  
Luca Maroni

2022 95 pt  
2021 92pt

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

2020 90pt

JAMES SUCKLING.COM

2022 91 pt  
2021 90pt

falstaff

2022 91 pt  
2021 92pt