



Brolettino

Lugana DOC, Cà dei Frati

Lugana mit Barriqueverfeinerung

Beschreibung:

Das Kultweingut Cà dei Frati liegt malerisch am südlichen Gardasee. Für den Spitzen-Lugana verwendet die Familie Dal Cero nur Trauben von den ältesten Reben ihrer Weinberge Frati und Ronchedone. Die Reben haben ihre tiefen Wurzeln in einem mineralischen Kalk-Lehm-Boden. Nach einigen Monaten Barriqueausbau beweist der Brolettino, wie komplex und lagerfähig ein Lugana sein kann.

Degustationsnotiz:

Hellgelb, grünliche Nuancen. Zitrisch geprägte Nase, auch Zitronenminze und Granny Smith, einige blumige Noten schliesslich. Sehr tänzerisch, gradlinig und frisch am Gaumen, wiederum Noten von Agrumen, Aprikosen, auch etwas Toastbrot und weissem Pfeffer; harmonisches, sehr saftiges Finale.

Passt zu:

Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Friti misti sowie Siedfleisch und Mortadella und Carbonara. Toll auch zu kräftigem Käse und geräuchertem Fisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Lombardei
Produzent:	Cà dei Frati
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Turbiana
Artikelnummer:	0793321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Herkunft: Italien
Ratings: Falstaff 93/100, Decanter 92/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Turbiana
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren