



## 2018 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:**

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Ein ausdrucksstarkes, sehr intensives Bouquet nach Agrumen, Zitronengras, aber auch Golden Delicious und gerösteten Mandeln, schliesslich etwas Brioche. Weicher Auftakt, abgelöst von einer einnehmenden Frucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, aber auch einige Röstaromen und eine zarte Mineralik; insgesamt sehr vielsichtig und harmonisch, frischer, grandioser Abgang.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Lombardei
<b>Subregion:</b>	Diverse Lombardei
<b>Produzent:</b>	Cà dei Frati
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Turbiana
<b>Artikelnummer:</b>	0793318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brolettino**

Lugana DOC  
Cà dei Frati

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Turbiana
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren