



2019 Brolettino

Lugana DOC, Cà dei Frati

Erstklassig zu eleganten Fischgerichten und Geflügel

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:

Mittelgelb, goldene Schimmer. Zitronenminze, Agrumen und ein bezaubernder Mandelduft in der Nase, auch einige Honignoten und Kamille, sehr fein aufeinander abgestimmt. Am Gaumen zeigen sich prachtvolle Fruchtaromen, Golden Delicious und kandierte Zitronen, auch etwas Mineralik, sehr cremig und fein texturiert, von schöner Dichte und angenehmer Frische; anhaltender Abgang.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Lombardei
Subregion:	Diverse Lombardei
Produzent:	Cà dei Frati
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Turbiana
Artikelnummer:	0793319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Turbiana
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren