

Brolettino

Lugana DOC, Cà dei Frati

Divin pour accompagner des plats raffinés de poisson et de volaille

Description:

Le Lugana star du domaine viticole culte Cà dei Frati, au sud du Lac de Garde. Pour leur produit phare, la famille Dal Cero n'utilise que du raisin cueilli sur les vignes les plus anciennes du vignoble I Frati et Ronchedone, dont le sol est riche en argile et en calcaire.

Profil aromatique:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Bouquet frais et ouvert d'agrumes, avec des notes de menthe citronnée, de fleurs d'amandier et de poivre blanc. En bouche, les puissants arômes de fruits jaunes alternent entre la Golden Delicious, le citron vert et les zeste de mandarine; les nuances torréfiées joliment intégrés apportent encore plus de finesse; une agréable minéralité et une belle fraîcheur agrémentent ce vin du lac de Garde plein de finesse et d'harmonie.

Accompagne idéalement:

Parfait avec du vitello tonnato, une minestrone, des fritti misit, ainsi que du bouilli de bœuf, de la mortadelle et des pâtes à la carbonara. Vous pourrez aussi l'apprécier avec des fromages corsés et de la viande fumée.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Lombardie

Producteur: Cà dei Frati

Elevage: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Turbiana

N° article: 0793324



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | Italie |
| Notation: | Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Turbiana |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 10 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.0% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C. |