

I Frati

Lugana DOC, Cà dei Frati

Le blanc star du lac de Garde

Description:

Le cépage autochtone Turbiana provient de parcelles à la beauté renversante, situées aux portes de Sirmione, à l'extrême sud du lac de Garde. Cet I Frati est la figure de proue du domaine Cà dei Frati. Ce dernier fait référence en termes d'innovation dans la vigne et aux chais, sans pour autant renier la tradition viticole ancestrale.

Profil aromatique:

Jaune clair, nuances tirant sur le vert. Nez ouvert aux notes aériennes d'agrumes, de pomme Gravenstein et de fleurs blanches. Attaque fraîche et fruitée, aux arômes d'agrumes, sur un peu de menthe citronnée et d'amandes, d'une complexité étonnante, il est élégant et délicat, soutenu par une belle fraîcheur; finale persistante, vive et intense. Un vin blanc du lac de Garde qui a du style.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Divers Lombardie
Producteur:	Cà dei Frati
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	Turbiana
N° article:	1641125



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

I Frati

Lugana DOC
Cà dei Frati

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	Turbiana
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.