



Brolettino

Lugana DOC, Cà dei Frati

Un Lugana élevé en barrique

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Jaune clair aux nuances tirant sur le vert. Nez marqué par les agrumes, la menthe citronnée et la Granny Smith, sur quelques notes florales. Très vif, droit et frais en bouche, avec à nouveau des notes d'agrumes, d'abricots, ainsi qu'une touche de pain grillé et de poivre blanc; finale harmonieuse et très juteuse.

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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Divers Lombardie
Produzent:	Cà dei Frati
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Turbiana
Artikelnummer:	0793321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 93/100, Decanter 92/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Turbiana
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés