



2018 I Frati

Lugana DOC, Cà dei Frati

Le vin blanc tendance 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.

Note de dégustation:

Robe jaune pâle. Nez ouvert et parfumé aux notes d'agrumes, de mirabelles et de fleurs blanches. Attaque fruitée et fraîche, dominée par des arômes d'agrumes avec un peu de pomme verte, mais aussi des amandes grillées, élégante et de texture fine, soutenue par une belle fraîcheur ; finale intense et persistante.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

| | |
|------------------------|---------------------|
| Pays d'origine: | Italie |
| Région: | Lombardie |
| Sous-région: | Divers Lombardie |
| Producteur: | Cà dei Frati |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Elaboration: | 6 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2022 |
| Cépage(s): | 100% Turbiana |
| Emballage: | Carton de 6 |
| Référence: | 1641118075C6100 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

I Frati

Lugana DOC
Cà dei Frati

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Traubensorte(en): | 100% Turbiana |
| Apogée: | jusqu'en 2022 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elaboration: | 6 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Service: | Frais, entre 8 et 10 degrés |