



2017 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.

Note de dégustation:

Jaune clair, accents tirant sur le vert. Bouquet frais rappelant les agrumes avec des notes de menthe citronnée, de fleur d'amandier, de pêche et de poivre blanc. La bouche dévoile des arômes puissants tour à tour de fruits jaunes comme la Golden Delicious, de citron vert et de mandarine ; les notes toastées finement intégrées contribuent à encore davantage de finesse ; une minéralité agréable et une bonne fraîcheur complètent l'image d'un vin harmonieux et tout en finesse du Lac de Garde.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Lombardie

Sous-région:

Divers Lombardie

Producteur:

Cà dei Frati

Notation(s):

Antonio Galloni 91/100, Score 18/20

Elevage:

6 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2025

Cépage(s):

100% Turbiana

Référence:

0793317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Turbiana
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés