



2018 Brolettino

Lugana DOC, Cà dei Frati

Un Lugana élevé en barrique

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 moyen, reflets dorés. Une touche de brioche vient agrémenter le bouquet expressif et très intense d'agrumes, de citronnelle, mais aussi de Golden Delicious et d'amandes grillées. Attaque douce, laissant place à un fruit engageant où se confirment les arômes du nez, avec une légère note toastée et une délicate minéralité ; dans l'ensemble très varié et harmonieux, finale grandiose et fraîche.

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):	Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Turbiana
Référence:	0793318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Turbiana
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés