



2019 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 moyen aux reflets dorés. Menthe citronnée, agrumes et une jolie touche d'amande dans le nez harmonieux aux notes de miel et de camomille. En bouche, magnifiques arômes de fruits, Golden Delicious et citrons confits, sur un soupçon de minéralité, très crémeux et finement texturé, belle densité et agréable fraîcheur; finale persistante.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

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 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Turbiana
Référence:	0793319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Turbiana
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés