



2020 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 clair aux nuances tirant sur le vert. Un soupçon d'ortie et des notes florales dans le bouquet d'une grande fraîcheur rappelant le pamplemousse et le citron vert. L'attaque agréable est dominée par les fruits jaunes, avec des touches de prunes et d'agrumes, ainsi qu'un peu de coing et de pain légèrement toasté; la fraîcheur du nez agrémenté également le palais, finale aromatiquement complexe et persistante.

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 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Turbiana
Référence:	0793320

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 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés