



## 2021 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. Nez marqué par les agrumes, la menthe citronnée et la Granny Smith, sur quelques notes florales. Très vif, droit et frais en bouche, avec à nouveau des notes d'agrumes, d'abricots, ainsi qu'une touche de pain grillé et de poivre blanc; finale harmonieuse et très juteuse.

### 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):

Falstaff 93/100, Decanter 92/100, James Suckling 91/100, Score 18/20

### Elevage:

8 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2028

### Cépage(s):

100% Turbiana

### Référence:

0793321

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Brolettino**

Lugana DOC  
Cà dei Frati

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 93/100, Decanter 92/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Turbiana
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés