



2023 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 aux accents tirant sur le vert. Bouquet frais et ouvert d'agrumes, avec des notes de menthe citronnée, de fleurs d'amandier et de poivre blanc. En bouche, les puissants arômes de fruits jaunes alternent entre la Golden Delicious, le citron vert et les zeste de mandarine; les nuances torréfiées joliment intégrés apportent encore plus de finesse; une agréable minéralité et une belle fraîcheur agrémentent ce vin du lac de Garde plein de finesse et d'harmonie.

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):	
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Turbiana
Référence:	0793323

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Turbiana
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés