



2016 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 plutôt clair aux accent tirant sur le vert. Une note douce d'amandes agrmente le nez envoûtant et joliment équilibré aux nuances de menthe citronnée et d'agrumes. En bouche, on retrouve de magnifiques arômes de fruits, Golden Delicious et citrons confits, ainsi que des touches minérales (silex) ; belle complexité et agréable fraîcheur ; finale 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):

Falstaff 94/100, Score 18/20

Elaboration:

6 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2024

Cépage(s):

100% Turbiana

Référence:

0793316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 94/100, Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Turbiana
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés