



2016 I Frati

Lugana DOC, Cà dei Frati

Le nouveau millésime de l'émblématique Lugana

Description:

Le cépage autochtone Turbiana provient de parcelles à la beauté renversante, situées aux portes de Sirmione, à l'extrême sud du lac de Garde. Cet I Frati est la figure de proue du domaine Cà dei Frati. Ce dernier fait référence en termes d'innovation dans la vigne et aux chais, sans pour autant renier la tradition viticole ancestrale.

Note de dégustation:

Jaune moyen au reflets tirant sur le vert. Alternance de limette, de pêche et de fleurs blanches dans le bouquet se développant continuellement et que vient rehausser un souffle de mélisse citronnelle. Des saveurs de pomme Golden et de fruit de la passion se dévoilent dans le palais vif et élégant, à la minéralité marquée ; belle note de fraîcheur en finale.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Lombardie
Sous-région:	Divers Lombardie
Producteur:	Cà dei Frati
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Turbiana
Référence:	1641116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

I Frati

Lugana DOC
Cà dei Frati

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Turbiana
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés