

I Frati

Lugana DOC, Cà dei Frati

La stella bianca del Lago di Garda

Descrizione:

L'uva autoctona Turbiana proviene da vigneti di straordinaria bellezza alla periferia di Sirmione, all'estremità meridionale del Lago di Garda. Questo I Frati è la punta di diamante della tenuta Cà dei Frati. Cà dei Frati è un punto di riferimento in termini di innovazione in vigna e in cantina, senza rinnegare la tradizione vinicola ancestrale.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Naso aperto con note ariose di agrumi, mela Gravenstein e fiori bianchi. Attacco fresco e fruttato, con aromi di agrumi, un accenno di menta e mandorle, sorprendentemente complesso, è elegante e delicato, sostenuto da una bella freschezza; finale persistente, vivace e intenso. Un vino bianco del Lago di Garda con stile.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Lombardia

Produttore: Cà dei Frati

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Turbiana

Numero articolo: 1641125



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

I Frati

Lugana DOC
Cà dei Frati

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Turbiana
Da bere:	Pronto da bere
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.