



Brolettino

Lugana DOC, Cà dei Frati

Divino con piatti raffinati di pesce e pollame

Beschreibung:

Il Lugana protagonista della cantina di culto Cà dei Frati, a sud del Lago di Garda. Per il loro prodotto di punta, la famiglia Dal Cero utilizza solo uve raccolte dalle viti più vecchie dei vigneti I Frati e Ronchedone, il cui terreno è ricco di argilla e calcare.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con accenti verdi. Bouquet agrumato, fresco e aperto, con note di menta limonata, fiori di mandorlo e pepe bianco. Al palato, potenti aromi di frutta gialla si alternano tra Golden Delicious, lime e scorza di mandarino; sfumature tostate ben integrate aggiungono ancora più finezza; piacevole mineralità e bella freschezza impreziosiscono questo vino del Lago di Garda pieno di finezza e armonia.

Ideale con:

Perfetto con vitello tonnato, minestrone, fritti misit, brodo di manzo, mortadella e pasta alla carbonara. Si può gustare anche con formaggi corposi e carni affumicate.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Lombardia

Produzent: Cà dei Frati

Allevamento: 6 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Turbiana

Artikelnummer: 0793323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Wine Spectator 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Turbiana
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi