



## 2021 Brolettino

Lugana DOC, Cà dei Frati

Un Lugana elevato in barrique

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Agrumi, menta e Granny Smith al naso, con qualche nota floreale. Al palato è molto vivace, diretto e fresco, con ancora note di agrumi, albicocche, oltre a un tocco di pane tostato e pepe bianco; finale armonico e molto succoso.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

### Paese d'origine:

Italia

### Regione:

Lombardia

### Sottoregione:

Divers Lombardia

### Produttore:

Cà dei Frati

### Valutazioni:

Falstaff 93/100, Decanter 92/100, James Suckling 91/100, Score 18/20

### Vinificazione:

8 Mesi in Barrique

### Viticoltura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.0 %

### Maturità:

fino a 2028

### Varietà d'uva:

100% Turbiana

### Numero di articolo:

0793321

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Brolettino**

Lugana DOC  
Cà dei Frati

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 93/100, Decanter 92/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Turbiana
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi