



## 2023 Brolettino

Lugana DOC, Cà dei Frati

Divino con piatti raffinati di pesce e pollame

### 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 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.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Lombardia
<b>Sottoregione:</b>	Divers Lombardia
<b>Produttore:</b>	Cà dei Frati
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Turbiana
<b>Numero di articolo:</b>	0793323

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Brolettino**

Lugana DOC  
Cà dei Frati

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Turbiana
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi