

Brolettino

Lugana DOC, Cà dei Frati

Lugana mit Barriqueverfeinerung

Beschreibung:

Das Kultweingut Cà dei Frati liegt malerisch am südlichen Gardasee. Für den Spitzen-Lugana verwendet die Familie Dal Cero nur Trauben von den ältesten Reben ihrer Weinberge Frati und Ronchedone. Die Reben haben ihre tiefen Wurzeln in einem mineralischen Kalk-Lehm-Boden. Nach einigen Monaten Barriqueausbau beweist der Brolettino, wie komplex und lagerfähig ein Lugana sein kann.

Aromenprofil:

Hellgelbe Farbe, grünliche Akzente. Ein frisches, nach Agrumen duftendes Bouquet, ergänzt durch Noten von Zitronenminze, Mandelblüten und weißem Pfeffer. Am Gaumen eine kraftvolle Aromatik nach abwechselnd gelben Früchten wie Golden Delicious, aber auch Limetten und Mandarinschale; zur zusätzlichen Finesse tragen die fein eingearbeiteten Röstaromen bei; eine angenehme Mineralik und eine gute Frische vervollständigen das Bild eines finessenreichen, harmonischen Gardaseeweins.

Passt zu:

Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Friti misti sowie Siedfleisch und Mortadella und Carbonara. Toll auch zu kräftigem Käse und geräuchertem Fisch.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Lombardei

Produzent: Cà dei Frati

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Turbiana

Artikelnummer: 0793322



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Herkunft:	Italien
Ratings:	Mundus Vini Gold/, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Turbiana
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.