



2017 Brolettino

Lugana DOC, Cà dei Frati

Lugana mit Barriqueverfeinerung

Beschreibung:

Die DOC Lugana war eine der ersten kontrollierten Ursprungsbezeichnungen Italiens (seit 1967). Der aus der Turbiana-Traube vinifizierte Brolettino des renommierten Weinguts Cà dei Frati bringt die besten Voraussetzungen mit, um im Laufe der Jahre sein Potenzial zu entfalten. Struktur, Säure und Mineralität sind die entscheidenden Anlagen für eine gute Alterung.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe, grünliche Akzente. Ein frisches, nach Agrumen duftendes Bouquet, ergänzt durch Noten von Zitronenminze, Mandelblüten, Pfirsich und weißem Pfeffer. Am Gaumen eine kraftvolle Aromatik nach abwechselnd gelben Früchten wie Golden Delicious, aber auch Limetten und Mandarine; 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Lombardei
Subregion:	Diverse Lombardei
Produzent:	Cà dei Frati
Bewertung(en):	Antonio Galloni 91/100, Score 18/20
Herstellung:	6 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Turbiana
Artikelnummer:	0793317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 91/100, Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Turbiana
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren