



## 2019 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.

### **Degustationsnotiz:**

Mittelgelb, goldene Schimmer. Zitronenminze, Agrumen und ein bezaubernder Mandelduft in der Nase, auch einige Honignoten und Kamille, sehr fein aufeinander abgestimmt. Am Gaumen zeigen sich prachtvolle Fruchtaromen, Golden Delicious und kandierte Zitronen, auch etwas Mineralik, sehr cremig und fein texturiert, von schöner Dichte und angenehmer Frische; anhaltender Abgang.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Lombardei
<b>Subregion:</b>	Diverse Lombardei
<b>Produzent:</b>	Cà dei Frati
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Turbiana
<b>Artikelnummer:</b>	0793319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brolettino**

Lugana DOC  
Cà dei Frati

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Turbiana
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren