



2020 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:

Hellgelb, grünliche Nuancen. Ein auffallend frisches Bouquet nach Grapefruit, Limetten, aber auch einem Hauch Brennessel, gepaart mit blumigen Noten. Angenehmer Auftakt, viel gelbe Frucht nach Pflaumen und etwas Quitte, auch zitrische Noten, ergänzt durch sanft geröstetes Toastbrot; die Frische der Nase gefällt auch am Gaumen, aromatisch komplexes, anhaltendes Finale.

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):	Score 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Turbiana
Artikelnummer:	0793320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Turbiana
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren