



Azienda agricola  
dal 1939

**Cà dei Frati**

---

---

## I Frati Lugana DOC

---

---

**Erzeuger:** Weingut Cà dei Frati

**Herkunft:** Lombardei  
Sirmione am Gardasee  
DOC-Anbaugebiet Lugana

**Rebsorten:** 100% Turbiana



**Ausbau/Reife:** kurzer Kontakt von Schalen und Most vor der Gärung, traditionelle Vergärung im Stahl, Verfeinerung auf der Hefe im Stahltank für 6 Monate und weitere 2 Monate auf der Flasche, die Trauben aus den verschiedenen Weinbergen werden getrennt vinifiziert

**Eigenschaften:** kräftiges Strohgelb, ein reintoniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln, gefällig am Gaumen, kraftvoll mit feiner, delikater Säure, saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang

**ideal zu:** Süßwasserfischen, Suppen, Gemüse, kalten und lauwarmen Vorspeisen, Spargel, Aufläufe

**Pressenotizen:** Gambero Rosso: 2 rote Gläser für Jahrgang 2011  
2 Gläser für Jahrgang 2010, 2009, 2008  
Meraner Weinfestival 2013: Gold für Jahrgang 2012  
Weinwirtschaft 01/08: 1. Platz der 100 besten Weißweine des Jahres

**Besonderheiten:** Die Weinberge liegen in unmittelbarer Nähe des Gardasees. Das milde Seeklima erlaubt es, die Trauben spät, sehr reif und gesund zu ernten.