Azienda agricola
dal 1939
Cà dei Frati

Brolettino Lugana DOC

Erzeuger: **Weingut Cà dei Frati**

Herkunft: Lombardei
Sirmione am Gardasee
DOC-Anbaugebiet Lugana

Rebsorten: 100% Turbiana

Ausbau/Reife: die Gärung wird im Stahltank eingeleitet und im Barrique vollendet, Batonnage, der Wein reift dann für 10-12 Monate im Barrique, danach noch 3 weitere Monate auf der Flasche

Eigenschaften: kräftiges Goldgelb, hohe Konzentration
kräftiger Duft nach reifen Früchten, Pfirsichen, Äpfeln und Teerosen, vollmundig, dicht gewoben, wärmend am Gaumen, mit schöner mineralischer Säure

ideal zu: Gemüseeintöpfen, Pasta, hellem Fleisch, Geflügel, nicht zu kräftigem Käse, gedünsteten Edelfischen

Pressenotizen: Gambero Rosso: 3 Gläser für Jahrgänge 2011, 2010, 2007
2 rote Gläser für Jahrgang 2009

Meraner Weinfestival 2013: Rot (entspr. Silbermedaille) für Jahrgang 2012

Besonderheiten: Der Wein wird nur von voll ausgereiften Trauben aus den besten Weinbergslagen mit alten Rebstöcken gewonnen. Die Ernte findet oft sehr spät - etwa Mitte Oktober - statt.

© Vinissimo GmbH, München
Version 250114

Vinissimo®