

2019 Brolettino - Lugana - Gardasee - Italien - 1,5 Liter - Cà dei Frati



Beispielbild

Rebsorte

100% Trebbiano (Turbiana)

Passt zu...

mildem Käse, Eintopf, Pasta, Fisch

Beschreibung

Kräftiges Goldgelb im Glas. Ausgeprägter Duft nach reifen Früchten wie Pfirsich, Aprikose, Äpfeln, Teerose, balsamische Noten. Mit feiner Röstaromatik. Vollmundig, dicht gewoben, wärmend am Gaumen. Mit schöner mineralischer Säure durchzogen. Besitzt Länge, Tiefe, Eleganz und Schmelz. Lagerpotential.

Weingut:	Cà dei Frati
Lage:	-
Keller:	Lugana di Sirmione
Anbaugebiet:	Lombardei
Herkunftsland:	Italien
Bodenart:	Kalkreicher Boden, steinern, Mineralsalze, tonhaltig, schlickig
Weinanbau:	Im Bereich südlich des Gardasees in der Provinz Brescia. Aus den Weinbergen I Frati und Ronchedone mit bester Sonnenausrichtung. Alte Rebstöcke. Späte Lese per Hand und strenge Selektion.
Weinausbau:	Die Gärung wird im Edelstahltank eingeleitet und im Barrique vollendet. Batonnage. Reife für mindestens 10 Monate im Barrique, danach noch 3 weitere Monate in der Flasche.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	1,5 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Lugana DOC
Trinktemperatur:	10-12 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	13,00% Vol.
Restsüße:	5,90 g/l
Säuregehalt:	6,60 g/l

Infos über das Weingut

Im Besitz der Familie Dal Cerro seit dem Gründungsjahr 1939, Rebfläche 150 Hektar. Es entstehen Spitzenweine auf internationalem Niveau. Ein Keller-Neubau erfolgte im Jahr 2012. Tiefe Verbundenheit zum Gardasee und ganz speziell zum Lugana. Die autochthonen Rebsorten sind der ganze Stolz.

