



Beispielbild

### Rebsorte

---

100% Trebbiano (Turbiana)

### Passt zu...

---

Vorspeisen, Suppe, Fisch

### Beschreibung

---

Leuchtend strohgelbe Farbe mit goldgelben Reflexen im Glas. Im Duft schmeichelt der Wein mit Anklängen an Blumen, Aprikosen, Mandeln und etwas Feuerstein. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig mit feiner, delikater Säure.

Weingut:	Cà dei Frati
Lage:	-
Keller:	Lugana di Sirmione
Anbaugebiet:	Lombardei
Herkunftsland:	Italien
Bodenart:	Kalkreicher Boden, steinern, Mineralsalze, tonhaltig, schlickig
Weinanbau:	Der Gardasee spielt eine wichtige Rolle. Der Talkessel wirkt auch im Herbst wie ein Wärmespeicher. Das milde Klima macht eine späte Ernte gesunder und reifer Trauben möglich. Wind spielt eine grundlegende Rolle. 10 bis 35 Jahre alte Rebstöcke.
Weinausbau:	Kurzer Kontakt von Schalen und Most vor der temperaturkontrollierten Vergärung im Edelstahl. Verfeinerung auf der Hefe für 6 Monate im tank und weitere 2 Monate in der Flasche. Die Trauben aus verschiedenen Weinbergen werden getrennt vinifiziert.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	1,5 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Lugana DOC
Trinktemperatur:	10-12 °C

### Analysewerte

---

Alkoholgehalt:	13,00% Vol.
Restsüße:	9,10 g/l
Säuregehalt:	6,40 g/l

### Infos über das Weingut

---

Im Besitz der Familie Dal Cero 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.

