



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
Boden:	Kalk- und tonhaltig.



Ausbau/Reife: Die Gärung wird im Stahltank eingeleitet und im Barrique vollendet, Batonnage, der Wein reift dann für 6-7 Monate im Barrique, danach noch drei weitere Monate auf der Flasche.

Eigenschaften: Goldgelb, gute Konzentration.
Kräftiger Duft nach reifen Früchten, Pfirsichen, Äpfeln und Teerosen, vollmundig, dicht gewoben, wärmend am Gaumen, mit schöner mineralischer Säure.

Ideal zu: Gemüseintöpfen, Pasta, hellem Fleisch, Geflügel, eher mildem Käse, gedünsteten Edelfischen.

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.