



Azienda agricola
dal 1939

Cà dei Frati

Tre Filer

Erzeuger:	Weingut Cà dei Frati
Herkunft:	Lombardei Sirmione am Gardasee DOC-Anbaugebiet Lugana
Rebsorten:	Turbiana, Chardonnay, Sauvignon
Boden:	Kalk- und tonhaltig



Ausbau/Reife:	Die überreifen Trauben werden etwa Ende Oktober gelesen und ca. 90 Tage auf Strohmatten getrocknet. Vergärung anfangs im Stahltank, dann im Barrique, Säureabbau im Barrique, danach Reifung für 12 Monate in Barriques sowie zwei Jahre auf der Flasche.
Eigenschaften:	Sehr intensives brillantes Goldgelb, hohe Konzentration. Noten von Trauben, Apfel, Honig und Aprikosen, die fruchtige Süße wirkt beinahe hypnotisierend und verzaubert den Gaumen.
Ideal zu:	Schimmelkäse, Ziegenkäse, Gänseleber, Blätterteiggebäck, Mürbteig, Meditationswein.