



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



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 2 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

Pressenotizen: Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2008