



## Brolettino Lugana DOC 2018

Cà dei Frati

Artikel Nr.	07488
Land	Italien
Rebsorte	Turbiana (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOC Lugana
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	9-12°C
Ausbau	Im Edelstahltank vergoren, dann in Barriques gelagert für 10 Monate. Gefolgt von 3 Monaten Flaschenreifung.
Boden	Kalkhaltige Lehmböden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	In der Nase zeigt er einen Hauch von reifen Früchten, Pfirsichen, gelben Äpfeln, fleischigen Rosen mit frischen und Balsamico-Noten. Am Gaumen ist er gut strukturiert, begleitet von guter Säure und den charakteristischen Würze, den Gaumen vollständig reinigt, der von feinen Düften überfallen wird
Empfehlung	Ideal für Wintersuppen, Hülsenfrüchte und Pasta mit hellen Saucen, weißem Fleisch und Geflügel, mittelscharfen Käsesorten und zu lang undüppig gekochten Fischen und Krustentieren.
Über den Winzer	Von Domenico Dal Cero 1939 gegründet zählt dieses Weingut heute zu den besten der Region. Durch permanente Verbesserungen in Weinberg und im Keller konnte die Qualität gesteigert werden. Heute kann die Familie Dal Cero für sich in Anspruch nehmen, dem Lugana den Weg zum Qualitätswein geebnet zu haben. Von der Zeitschrift "Weinwirtschaft" wurde der Lugana zum Wein des Jahres 2007 gekürt.