



I Frati Lugana DOC

| | |
|-------------------|---|
| Erzeuger: | Weingut Cà dei Frati |
| Herkunft: | Lombardei Sirmione am Gardasee DOC-Anbaugebiet Lugana |
| Rebsorten: | 100% Turbiana |
| Boden: | Kalk- und tonhaltig |



Ausbau/Reife: Kurzer Kontakt von Schalen und Most vor der Gärung, reduktive, schonende Vergärung im Stahltank, die Trauben aus den verschiedenen Weinbergen werden getrennt vinifiziert.

Eigenschaften: Strohgelb, ein reintoniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln, gefällig am Gaumen, kraftvoll mit feiner, delikater Säure, saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang.

Ideal zu: Süßwasserfischen, Suppen, Gemüse, kalten und lauwarmen Vorspeisen, Spargel, Aufläufen.

Besonderheiten: Die Weinberge liegen in unmittelbarer Nähe des Gardasees. Das milde Seeklima erlaubt es, die Trauben spät, reif und gesund zu ernten.