

Produktinformation

Lugana "Brolettino" 2021 DOC - Ca dei Frati

Art-Nr.: 256a / Marke: [Cà dei Frati Az. Agr. - Via Frati 22 - IT-25019 Sirmione](#)



18,80EUR / Flasche

Grundpreis: 25,07EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	17,50EUR - Sie sparen 1,30EUR,
Flaschen	Grundpreis: 23,33EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.



Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Jahrgang: 2021



Produktinformation

Weingärten:

Weingarten I Frati-Sirmione- 5,84 Ha (ein Teil)

Weingarten Ronchedone-Desenzano-9 Ha (ein Teil)

La Tür-Desenzano-4,10 Ha

Bodenbeschaffenheit: lehm-und kalkhaltig

Art des Anbaus: einfacher und doppelter Guyot

Art der Weinbereitung: Gärung in Stahlbehältern eingeleitet und im Barriquefass vervollständigt

Malolaktik: in Barriquefass durchgeführt

Ausbau und Entwicklung: Ausbau im Holz für eine Dauer von 10 Monaten, danach noch weitere 3 Monate in der Flasche

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Aus den Weinbergen I Frati und Ronchedone, die seit 1971 angebaut werden und dank Lage und Bodenbeschaffenheit besonders hochwertig sind, entsteht der Brolettino, der sich im Laufe der Zeit als echter Prädikats-Lugana mit internationalem Stil behaupten konnte. Er kann nur gewonnen werden, wenn man über vollkommen ausgereifte und während der verschiedenen Auslesephasen geerntete Weinbeeren verfügt - die Auslese zieht sich oft bis Mitte Oktober hinaus - und wenn man bei der Weinbereitung mit grosser Sorgfalt vorgeht. Der Ausbau in Barrique ist dabei zwar vorgesehen, spielt jedoch nur eine Nebenrolle. Der Brolettino und die Reserven, die während den "guten Jahrgängen" angelegt wurden, sehen für die Herstellung Techniken wie das Einstampfen vor, die es ermöglicht, Substanzen zu gewinnen, die den Wein bereichern und seinen "Fettgehalt" erhöhen. Die Moste unterliegen weder einer Filterung, noch Kühlungsprozessen. Es werden jedoch eine Reihe kleiner Eingriffe aus dem "Kellereihandwerk" vorgenommen, worauf der Wein in kleinen Fässern aus französischer Eiche zum Ausbauen gelagert wird. Die Fässer können bis zu 225 l beinhalten und eignen sich für die Festigung der Struktur des Weines und dessen Farbfixierung besonders gut, werden sie in Frankreich bereits seit Jahrhunderten regelmäßig verwendet. Bevor der Brolettino auf dem Markt erscheint, wird er 10-12 Monate lang im Holz ausgebaut und noch für einige weitere Monate in der Flasche gelagert. Das Ergebnis ist ein Lugana, der ohne auf charakteristische Vielfalt, typische Eigenschaften, Blume und angenehmen Grundgeschmack verzichten zu müssen, "wichtiger" und vollkommener erscheint, sich außerdem komplett entwickeln kann und 4-5 Jahre alt wird, ohne irgendwie unter Qualitätsverringerung zu leiden. Passend zu allen Gerichten, die mit dem Lugana I Frati harmonisieren, seine Eigenschaften, die denen eines mäßig gealterten, nach Burgunder Art bereiteten Weißweines entsprechen, erlauben es jedoch, ihn ruhigen Gewissens auch in Verbindung mit Pilzcremen, Geflügelsalaten, Soufflés und besonderen Fischgerichten zu genießen.

Anbauland: Italien

Region: Lombardei

Enthält Sulfite
