



Produktinformation

Spumante brut metodo classico "Cuvée Frati" - Ca dei Frati

Art-Nr.: 159 / Marke: [Cà dei Frati Az. Agr. - Via Frati 22 - IT-25019 Sirmione](#)



20,95EUR / Flasche

Grundpreis: 27,93EUR / 1L

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

Staffelpreise

Ab 6	19,50EUR - Sie sparen 1,45EUR,
Flaschen	Grundpreis: 26,00EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Inhalt: 0,75lt.

Rebsorten: Lugana und Chardonnay

Lagen: I Frati - Sirmione Ronchedone - Desenzano del Garda

Bodenzusammensetzung: Kalk und Lehm

Vergärung: Ganztraubenpressung, Vergärung teils im Edelstahltank, teils im Barrique

Ausbau: 24 Monate auf der Hefe, nach dem Degorgieren noch einmal 4 Monate auf der Flasche

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Gesamtsäure: 6,70 g/L

Auch wenn es keine grosse Sekttradition im Lugana-Gebiet gibt, lässt sich dort aus reifen, säurehaltigen Trauben hochwertiger Schaumwein herstellen. Unsere Cuvée dei Frati wird aus klassischen Lugana-Trauben komponiert, denen 10%



Produktinformation

Chardonnay zur Abmildung zugegeben wird. Nach einer 24monatigen Flaschenlagerung entsteht dann ein edler Schaumwein mit Aromen von Bisquit, Heu und getrockneten Tabakblättern. Der (bewusst) reduzierte Kohlendruck lässt ihn wie Seide über den Gaumen gleiten. Der Wein ist lang im Abgang. Die leichte Dosage ist auf der Zunge kaum spürbar. Er passt ausgezeichnet zu Süßwasser-Fischen, kann aber ohne Schwierigkeiten auch über die gesamte Mahlzeit hinweg getrunken werden: zu Geflügel, zu hellen Fleischsorten, zu sommerlichen Salaten und zu edlem Parmesan-Käse.

Anbaugebiet: Italien

Region: Lombardei

Enthält Sulfite