

Produktinformation

Lugana "I Frati" 2022 DOC - Cà dei Frati

Art-Nr.: 156a / Marke: [Cà dei Frati Az. Agr. - Via Frati 22 - IT-25019 Sirmione](#)



Cà dei Frati

Sonderangebot

12,75EUR / Flasche

Unser alter Preis ~~13,95EUR~~ (Sie sparen 1,20EUR)

Grundpreis: 17,00EUR / 1L

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

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.



Rebsorte: Turbiana (Trebiano)

Jahrgang: 2022



Produktinformation

Farbe: weiß

Art der Weinbereitung: in Stahlbehältern

Ausbau: auf Hefe in Stahl 6 Monate, dann weitere zwei Monate in der Flasche

Alkoholgehalt: 13% vol.

Es handelt sich um den Image-Wein des Betriebes, der mehr als jeder andere Wein mit der Geschichte und dem Bereitungsstil von Cà dei Frati identifiziert werden kann. Ebenso spiegelt sich die Rebsorte „Turbiana“ und das besondere Terroir der Gegend um den südlichen Gardasee in diesem Lugana wieder. Der Wein wird nach sorgfältiger Auswahl der Trauben, die an 4 bis 40 Jahren alten Rebstöcken auf lehm- und kalkhaltigen Böden im Hinterland von Sirmione in den Weinbergen von Ca die Frati wachsen, geerntet.

Dieser Wein wird für Fischgerichte, kalte Vorspeisen, Suppen mit Einlage und Cremesuppen empfohlen. Er passt auch sehr gut zu warmen Vorspeisen auf Gemüsebasis und zu gefülltem, gekochtem oder gegrilltem bzw. rohem Gemüse. Seine stark aromatische Note, das frische und blumige Bouquet, sein Geruch und Geschmack, der an Honig erinnert, der leichte Kern und der lebendige und frische Säuregehalt lassen das Glas Wein angenehm schmecken und verleihen diesem Lugana eine starke Persönlichkeit.

Gut als junger Wein, gewinnt er nach 18-24 Monate langer Reife in der Flasche an Geschmack.

Anbaugebiet: Italien

Region: Lombardei

Allergienhinweis: Enthält Sulfite
