



Produktinformation

Lugana "I Frati" 2022 (0,375lt.) DOC - Ca dei Frati

Art-Nr.: L12K / Marke: [Cà dei Frati Az. Agr. - Via Frati 22 - IT-25019 Sirmione](#)



8,30EUR / Flasche

Grundpreis: 22,13EUR / 1L
inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Rebsorte: Turbiana

Jahrgang: 2022

Inhalt: 0,375 lt.

Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltig

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 mit Geschichte und Bereitungsstil des Cà dei Frati identifiziert werden kann, sowie mit dem traditionellen Weinanbau der Gegend, in der eine besondere Rebart, die als "Turbiana" bezeichnet wird, seit Jahrhunderten ihre idealen Lebensbedingungen gefunden hat. Der Wein wird aus sorgfältiger Auswahl und Trauben-Cuvée bereitet, die aus zwischen 4 und 40 Jahre alten, auf lehm- und kalkhaltigen Böden im Hinterland von Sirmione gewachsenen eigenen Weingärten stammen. Ziel des Lugana Cà dei Frati ist es, eine elegante



Produktinformation

Lösung für alle die sich einen angenehmen und frischen Weißwein mit großer Unmittelbarkeit wünschen, zu bieten, der jedoch nicht banal wirkt, eine sehr vielfältige Charakterisierung aufweist und mit vielen Gerichten eine harmonische Verbindung eingeht. Dieser Wein wird für Gerichte mit Süßwasser Fischbasis (Hecht, Karpfen, Saibling, Forelle, Gardaseeforelle, usw.), kalte Vorspeisen, Suppen mit Einlage und Cremesuppen empfohlen, passend zu warmen Vorspeisen auf Gemüsebasis und zu gefülltem, gekochtem oder gegrilltem bzw. rohem Gemüse. Seine stark aromatische Note, dass 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 Jungwein, gewinnt er nach 18-24 Monate langer Reife in der Flasche und je nach Jahrgang an Geschmack.

Anbaugebiet: Italien

Region: Lombardei

Enthält Sulfite