Produktinformation

Spumante brut metodo classico "Cuvée Frati" (1,5lt.) - Ca dei Frati

Art-Nr.: CFSB15 / Marke: Cà dei Frati Az. Agr. - Via Frati 22 - IT-25019 Sirmione

44,95EUR / Flasche

Grundpreis: 29,97EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. Versand

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

Inhalt: 1,5lt.
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 Abrundung zugegeben wird. Nach einer 24monatigen Flaschenlagerung entsteht dann ein edler Schaumwein mit Aromen von Bisquit, Heu und getrockneten Tabakblättern. Der (bewusst) reduzierte Kohlensäuredruck 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.
Anbauland: Italien
Region: Lombardei
Alergenhinweis: Enthält Sulfite