Ca dei Frati Pratto 0,75l



REGION
Lombardei

CHARAKTERISIERUNG
Mittleres bis kräftiges Goldgelb. Noten von exotischen Früchten im Bouquet, feine mineralische Note, pflanzliche Duftnuancen, voll im Geschmack, reich, vielschichtig mit zarter Säure.

SERVIEREMPFEHLUNG
Ideal zu Kräftigen Vorspeisen, leichten und hellen Fleischgerichten, Fisch, gereiftem Käse.

SERVIERTEMPERATUR
8-10°C

VERSCHLUSS
Korken

Artikelnummer: 93192

Produkteigenschaften

Anbaugebiet	Lombardei
Rebsorte	Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano di Lugana
Geschmacksstufe	Trocken
Farbe	Weiss
Herkunftsland	Italien

Allergene

Sulfit	Ja

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	13,0 % Vol.
Säuregehalt	5,8 g/l
Zuckergehalt	7,6 g/l

Zusätzliche Informationen

Seit 1782 wird hier in Lugana di Sirmione im Weingut Ca' dei Frati (Keller der Klosterbrüder) Wein angebaut, seit 1939 von der Familie Dal Cero.

Inverkehrbringer: Az. Agr. Cà dei Frati, Via Frati, 22, 25019 Lugana di Sirmione (BS), Italien

Zum Produkt