Ca dei Frati I Frati Lugana



REGION
Lugana

CHARAKTERISIERUNG
Der Sommer im Glas: sonniges strohgelb, Aprikose, Birne, Äpfel, Pfirsich, Mirabellen, Zitrone, Ananas, Honigmelone, Mandeln, Kräuter. Am Gaumen vollmundig, würzig, vielschichtig, harmonisch, rund, sanfter Schmelz, feine Mineralität. Langer, angenehmer Abgang.

SERVIERTEMPERATUR
8-11°C

SERVIEREMPFEHLUNG
Ideal zu Pasta mit hellen Saucen, weißem Fleisch, Geflügel und Fisch.

Artikelnummer: FRATILUG

Produkteigenschaften

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

Allergene

Sulfit	Ja

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	13,0 % Vol.
Säuregehalt	6,4 g/l
Zuckergehalt	3,5 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