



Brolettino Lugana DOC

Erzeuger:	Weingut Cà dei Frati
Herkunft:	Lombardei Sirmione am Gardasee DOC-Anbaugebiet Lugana
Rebsorten:	100% Turbiana
Boden:	Kalk- und tonhaltig.



- Ausbau/Reife:** Die Gärung wird im Stahltank eingeleitet und im Barrique vollendet, Batonnage, 40% reifen dann für sechs Monate im Barrique, der Rest im Stahltank, danach noch drei weitere Monate auf der Flasche.
- Eigenschaften:** Goldgelb, gute Konzentration.
Kräftiger Duft nach reifen Früchten, Pfirsichen, Äpfeln und Teerosen, vollmundig, dicht gewoben, wärmend am Gaumen, mit schöner mineralischer Säure.
- Ideal zu:** Gemüseeintöpfen, Pasta, hellem Fleisch, Geflügel, eher mildem Käse, gedünsteten Edelfischen.
- Besonderheiten:** Der Wein wird nur von voll ausgereiften Trauben aus den besten Weinbergslagen mit alten Rebstöcken gewonnen. Die Ernte findet oft sehr spät - etwa Mitte Oktober - statt.