



Tre Filer

Erzeuger: Weingut Cà dei Frati

Herkunft: Lombardei
Sirmione am Gardasee
DOC-Anbaugebiet Lugana

Rebsorten: Turbiana, Chardonnay,
Sauvignon

Boden: Kalk- und tonhaltig



Ausbau/Reife: Die überreifen Trauben werden etwa Ende Oktober gelesen und ca. 90 Tage auf Strohmatten getrocknet. Vergärung anfangs im Stahltank, danach Reifung für 12-14 Monate auf der Hefe im Stahltank sowie ein Jahr auf der Flasche.

Eigenschaften: Sehr intensives brillantes Goldgelb, hohe Konzentration. Noten von Trauben, Apfel, Honig und Aprikosen, die fruchtige Süße wirkt beinahe hypnotisierend und verzaubert den Gaumen.

Ideal zu: Schimmelkäse, Ziegenkäse, Gänseleber, Blätterteiggebäck, Mürbteig, Meditationswein.