



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Lugana Cà dei Frati DOC



Name:	Lugana Cà dei Frati DOC
Artikel Nr.:	1278
Hersteller:	Cà dei Frati
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	100% Turbiana
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Von kräftigem Strohgelb im Glas. In der Nase finden sich eine Vielzahl floraler Aromen. Am Gaumen angenehm geschmeidig und elegant mit würzigen Nuancen und Andeutungen von Aprikosen, Honig und Mandeln. Die Säurestruktur ist harmonisch in den Wein eingebunden und macht das Trinkerlebnis spritzig-frisch.
Herstellung:	Lugana wird aus der autochthonen Rebsorte Turbiana, einer verwandten Rebsorte der Trebbianotraube, produziert. Das DOC Gebiet Lugana befindet sich südlich des Gardasees und erstreckt sich über lediglich 1000 ha Gesamtfläche, welche von etwa 160 Winzern bestellt werden. Die Trauben der verschiedenen Parzellen werden nach der Ernte separat verarbeitet. Nach kurzem Kontakt mit den Schalen wird der Most in Edelstahltanks vergoren. Zur Verfeinerung lagert der Wein nach der Gärung weitere 6 Monate auf den Hefen in den Edelstahltanks, bevor er weitere 2 Monate auf den Flaschen lagert und schließlich zur Vermarktung freigegeben wird.
Herstellerinformation:	Das Weingut Cà dei Frati wurde bereits 1782 gegründet. Im Jahre 1939 übernahm Felice Dal Cero, Sohn eines Weinbauern aus Verona, den Betrieb. Nach dreißig Jahren Arbeit im Weinberg und kurz nach der Gründung der Lugana DOC übertrug Felice die Kellerei im Jahre 1969 an seinen Sohn Pietro. Dieser verkaufte die Weine erstmals unter dem Namen "Lugana Casa dei Frati". Mit der gleichen Leidenschaft und Entschlossenheit führen mittlerweile die Kinder von Pietro und seiner Frau Santa Rosa Igino, Gian Franco und Anna Maria das Familienunternehmen in dritter Generation. Mit Stolz blickt man auf die 70 Jahre Firmengeschichte zurück und arbeitet konstant an der Weiterentwicklung der Prozesse im Weinberg und der Kellerei, um auch weiterhin zu den Spitzenweingütern der Lugana DOC zu gehören.
Servierempfehlung:	Der Wein ist ein vielseitiger Begleiter für leichte Gerichte, wie Antipasti, Salate und Geflügel. Auch als Terrassenwein sehr beliebt. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 5,3 g/l Säuregehalt: 5,7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre