



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Lugana Brolettino DOC



| | |
|-------------------------------|--|
| Name: | Lugana Brolettino DOC |
| Artikel Nr.: | 1279 |
| Hersteller: | Cà dei Frati |
| Herkunft: | Italien |
| Region: | Veneto |
| Rebsorte: | 100% Turbiana |
| Farbe / Art: | weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 13,50% |
| Beschreibung: | Vielschichtig und charaktervoll mit Noten von reifen Früchten, wie Pfirsich und Äpfeln, gepaart mit frischen balsamischen Noten. Gut strukturiert, wunderbar eingebundene Säure und milde Würze mit feinem Duft. |
| Herstellung: | Die Reben stehen auf kalkhaltigen Lehmböden im doppelten und einfachen Guyot-System. Die reifen Trauben werden sanft gepresst und der Most zunächst Edelstahl tanks ausgebaut und lagert zur Reifung später für sieben bis acht Monate in Barriques, gefolgt von weiteren fünf Jahren auf den Flaschen. |
| 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: | Ideal für feinen Suppen, Pasta mit hellen Saucen, weißem Fleisch und Geflügel, mittelscharfen Käsesorten und zu lang und üppig gekochten Fischen und Krustentieren. Die Serviertemperatur liegt bei 10-12°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 13,50% Säuregehalt: 6,6 g/l |
| Lagerfähigkeit: | ca. 2-3 Jahre |