

Cuvée dei Frati Spumante Brut Metodo classico VSQ



Name:	Cuvée dei Frati Spumante Brut Metodo classico VSQ
Artikel Nr.:	3249
Hersteller:	Cà dei Frati
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	90% Turbiana und 10% Chardonnay
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Im Glas leuchtendes gelb mit grünlichen Reflexen und feiner, langanhaltender Perlage. In der Nase liegen Fruchtnoten und Aromen, die an Zitrus, Blüten und Pfirsich erinnern. Die bewusst reduzierte Kohlensäure macht den Spumante seidig und cremig und lässt der Säure Raum. Der lange, trockene Nachhall verführt uns zum nächsten Glas!
Herstellung:	Boden: kalk- und tonhaltig Erziehungsmethode: Guyot (einfach und doppelt) Vinifikation: Ganztraubenpressung mit Vergärung im Edelstahltank Malolaktische Gärung: keine Ausbau und Reifung: Mindestens 24 Monate auf der Feinhefe, gefolgt von 4 Monaten Reifung auf der Flasche nach dem Dégorgement
Hersteller-information:	Das Weingut Cà dei Frati wurde bereits 1782 gegründet. Im Jahre 1939 übernahm Felice Dal Cero, Sohn eines Weinbauerns 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.
Servier-empfehlung:	Die Cuvée dei Frati ist ein idealer Aperitif, zeigt aber auch zum Essen ihre unglaubliche Vielseitigkeit. Der Wein passt zu feinem Süßwasserfisch, Pouarde, hellem, kaltem Fleisch, sommerlichen Salaten □ kur zum, zu allen Gängen. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8-9°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Säuregehalt: 6,7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre