



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Cuvée dei Frati Spumante Extra Brut Metodo classico VSQ



Name:	Cuvée dei Frati Spumante Extra Brut Metodo classico VSQ
Artikel Nr.:	3249
Hersteller:	Cà dei Frati
Herkunft:	Italien
Region:	Lombardei
Rebsorte:	Turbiana, Chardonnay
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Angenehme Zitrusnoten, florale Anklänge, feine Hefenoten und Nuancen von frischem Gebäck. Lebendig und harmonisch mit cremiger Textur und schön integrierter Säure.
Herstellung:	Handlese und sanfte Pressung. Die erste Fermentation erfolgt in Edelstahltanks, die zweite Gärung wird nach der traditionellen "Metodo Classico" direkt auf der Flasche durchgeführt. Der junge Spumante reift mindestens 24 Monate auf den Feinhefen. Dabei entwickelt er seine komplexe Aromatik und ausdrucksstarke Struktur.
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 Iginò, 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 als Aperitif, zu Antipasti, sommerlichen Salaten oder hellem Fleisch. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Säuregehalt: 6,7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre