



Ca dei Frati

---

Italien

Lombardei

---



## Brolettino Lugana DOC Lombardei 2019

### Weingut

---

Ca' dei Frati ist, wie aus einem Dokument hervorgeht, das „von einem Haus mit Keller in Lugana berichtet, das in Sirmione der Ort der Klosterbrüder genannt wird“, seit 1782 bekannt. Im Jahr 1939 zog Felice Dal Cero, der Sohn von Domenico, der in Montecchia di Crosara in Verona Winzer war, in dieses Haus in Lugana di Sirmione und erkannte sofort, die Eignung dieser Region für den Weinbau. Nach dreißigjähriger Arbeit im Weinberg und im Keller war der Sohn Pietro maßgeblich an der Entstehung des DOC beteiligt und begann mit dem Abfüllen seiner ersten Etikette des Lugana Casa dei Frati, später Ca' dei Frati. 2012 verstarb Pietro Dal Cero, der das kulturelle Erbe seiner Frau Santa Rosa und den Kindern Igino, Gian Franco und Anna Maria, die das Unternehmen mit derselben Leidenschaft und Entschlossenheit weiterführten, vermachte.

### Expertise

---

<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	5.70 g/l
<b>Säure:</b>	6.60 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Lombardei
<b>Rebsorten:</b>	Turbiana

### Ausbau

---

10 Monate Barrique

### Sensorik

---

In der Nase ein Hauch von reifen Früchten, Pfirsichen, gelben Äpfeln, Rose und Balsamico-Noten. Am Gaumen schön strukturiert, begleitet von guter Säure und der charakteristischen Würze

### Passt gut zu

---

Wintersuppen, Hülsenfrüchte und Pasta mit hellen Saucen, weißem Fleisch und Geflügel oder üppigen Fischgerichten

### Lagerfähig

---

5 Jahre

### Tipp

---

Durch die Lagerung im Holzfass entsteht hier im Vergleich zu seinem bekannten Bruder, dem "normalen" Lugana des Ca dei Frati, ein ganz anderer Weintyp. Er gewinnt an Körper und Wucht, nimmt die Aromen des Holzes an und wandelt sich so von dem leichten, frischen Sommerwein zu einem prädestinierten Begleiter einer etwas fülligeren Küche.