



Ca' dei Frati



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.

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.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 327 kJ / 79 kcal

Kohlenhydrate: 1,1 g

davon Zucker: 0,5 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien



Italien

Lombardie

Brolettino Lugana DOC Lombardie 2024 Ca' dei Frati

Expertise

Jahrgang: 2024

gesetzl. Herkunft: Lugana DOC

Alkoholgehalt: 13.00 % Vol.

Restzucker: 5.20 g/l

Säure: 6.50 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Lombardie

Ausbau: 10 Monate Barrique

Rebsorten: Turbiana

Vinifizierung

Die gelesenen Trauben, die bis Mitte Oktober voll gereift geerntet werden und der geeignete Boden ermöglichen uns ein gut strukturiertes Produkt mit großer Alterungsfähigkeit.

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