



2022 | Frati

Lugana DOC, Cà dei Frati

Le vin blanc tendance du lac de Garde

Description:

Le cépage autochtone Turbiana provient de parcelles à la beauté renversante, situées aux portes de Sirmione, à l'extrême sud du lac de Garde. Cet I Frati est la figure de proue du domaine Cà dei Frati. Ce dernier fait référence en termes d'innovation dans la vigne et aux chais, sans pour autant renier la tradition viticole ancestrale.

Note de dégustation:

Jaune clair, nuances tirant sur le vert. Nez ouvert aux notes aériennes d'agrumes, de pomme Gravenstein et de fleurs blanches. Attaque fraîche et fruitée, aux arômes d'agrumes, sur un peu de menthe citronnée et d'amandes, d'une complexité étonnante, il est élégant et délicat, soutenu par une belle fraîcheur; finale persistante, vive et intense. Un vin blanc du lac de Garde qui a du style.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Lombardie
Sous-région:	Divers Lombardie
Producteur:	Cà dei Frati
Notation(s):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Turbiana
Référence:	1641122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

I Frati

Lugana DOC
Cà dei Frati

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Turbiana
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés