ACQUISTATO IL .....

"Brolettino" Lugana DOC 2024 2024

Bianco del territorio di bella struttura



La sua bottiglia sinuosa e l'etichetta decorata sono un "must" della cantina gardesana. E quella di questo Brolettino, Lugana DOC, non fa eccezione. Nasce da una vinificazione in purezza di uve Turbiana, o Trebbiano di Lugana, vitigno autoctono della zona. Uve raccolte a maturazione completa, verso la metà del mese di ottobre, dopo la vinificazione viene fatto maturare in barrique per 10 mesi, seguiti da ulteriori 3 mesi in bottiglia. Ne deriva un bianco di bella struttura e dotato di grande capacità di invecchiamento. Giallo paglierino, al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle, rose carnose con note fresche e balsamiche. In bocca si rivela in tutta la sua complessità, con un attacco deciso, pur mantenendo freschezza ed eleganza. Struttura piena e acidità tesa, rendono questo vino estremamente bilanciato. Ideale con zuppe di legumi e primi piatti conditi con sughi bianchi, non fatica a trovarsi a suo agio anche se abbinato a carni bianche, formaggi di media stagionatura o pesci e crostacei.

Cà dei Frati è sinonimo di viticoltura di qualità nella regione del Lago di Garda. Dal 1939 è un punto di riferimento per tutti i produttori locali, e una realtà capace di imporre i suoi vini su tanti mercati internazionali, grazie anche ai numerosi premi e importanti riconoscimenti ottenuti. Il suo nome richiama l'antico legame con la città di Sirmione. Un tempo, infatti, tutta la zona di Lugana sulla sponda bresciana era conosciuta come "luogo dei fratti" perché di proprietà della curia vescovile. E un documento del 1782 testimonia che già all'epoca qui si produceva vino. La famiglia Dal Cero è l'anima di questa bella azienda ed è responsabile, in positivo, anche della nascita della DOC e del successo che il vino Lugana ha ottenuto in questi anni. Tradizione e innovazione vanno a braccetto sulle sponde del lago di Garda.

La Vigna

Terreno	Calcareo - argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot semplice e doppio
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche e pollame, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei.
Vinificazione	Uva raccolta a maturazione completa verso la metà del mese di ottobre e terreno di gran talento ci donano un prodotto di struttura dotato di grande capacità di invecchiamento. La vinificazione viene svolta inizialmente in acciaio per poi essere completata in barrique per 10 mesi e 3 mesi di bottiglia
Sensazioni	Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle, rose carnose con note fresche e balsamiche.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821