Ca dei Frati Lugana Brolettino 0.75l



Kód produktu	I0204708

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Trebbiano di Lugana - Turbiana vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Lombardia - suché

Ve vůni vyniknout tóny zralého ovoce broskví, žlutých jablek, okvětních kvítků růží se svěžími a balzamickými tóny.
Na patře zaútočí na chuťové pohárky invaze chutí, přičemž je v chuti zachována veškerá svěžest a elegance.
Plná struktura je provázena táhlou kyselinkou a charakteristickou pikantní chutí, které zcela vyčistí ústa a zanechá je zaplavené jemnými vůněmi.

Ideální k zimním polévkám, luštěninám a těstovinám s bílými omáčkami, bílému masu a drůbeži, středně vyzrálým sýrům, rybám s dlouhou přípravou a korýšům.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Ca dei Frati Lugana Brolettino 0.75l

Popis

Brolettino, pochází z pro Luganu domácí odrůdy Turbiana. Zralé hrozny jsou ručně sbírány v polovině října. Právě zralé hrozny a půda bohaté na minerály zajišťuje velmi dobrou strukturu tohoto vína. Brolettino je víno plné, ale současně si po celou dobu udžuji svoji svěžest a eleganci. Toto neobvyklé italské bílé víno je vyrobeno z hroznů odrůdy Turbiana, která je mimo svou domovinu Lugana na jižním břehu slavného italského jezera Lago di Garda málo známá. Odrůda, která je považována za příbuznou hroznu Verdicchio, obvykle produkuje okouzlující tóny tropického ananasu, mandarinky a hořkých mandlí spolu s nádechem okvětních lístků růží. Ca dei Frati sklízí hrozny pro toto víno v polovině října z vinic, které byly vysazeny v roce 1971. Mladé víno se pak vinifikuje v nerezových tancích a před lahvováním zraje 10 měsíců v dubových sudech. Výsledkem je bohaté víno krémové konzistence s atraktivními tóny zralého peckovitého ovoce doplněné vanilkou a medem ze zrání v sudech. Díky intenzivnímu chuťovému profilu se toto víno skvěle hodí k pečenému kuřeti, krémovým rybím pokrmům a zrajícím sýrům. První zmínka o Ca dei Frati pochází z roku 1782, ale moderní vinařství založil v roce 1939 Felice Dal Cero, který si uvědomil výjimečný vinařský potenciál oblasti. Během několika posledních desetiletí rodina Del Cero přeměnila vinařství na špičkového výrobce v Luganě. Vytvářejí svěží, charakteristická bílá vína z typických místních odrůd a elegantní, dobře vyvážená červená vína z 200 hektarů rodinných vinic. Jedny z prvních zmínek o vinařství Ca dei Frati se datují již do roku 1782. V roce 1969 v oblasti vznikla denominace DOC a vinařství začalo lahvovat první víno Casa dei Frati Lugana DOC. Dnes vinařství vede Santa Rosa Dal Cero (manželka vinaře Pietro Dal Cero) spolu se svými potomky (Igino, Gian Franco, Anna Maria). Důležitou investicí se stal nákup nové vinice Luxinum v oblasti Valpolicella, která představuje návrat ke kořenům.Rodinná pospolitost, jasně definované úkoly, vřelý vztah ke své zemi a oblasti Lago di Garda představují silné stránky rodiny Dal Cero. Vinařství vyrábí svá vína v respektu s tradicemi a modermíni technologiemi.

Hlavní parametry

Značka	Ca 'Dei Frati
Barva	bílá
Odrůda	Turbiana
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Lombardie, Veneto & Benátsko
Ročník	2018
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Výroba	Sur Lie & Bâtonage & víno po alkoholovém kvašení leželo v kontaktu s jemným kalem z odumřelých kvasinek
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové