Cuvée dei Frati Brut

Spumante Lugana DOC

Typ	Schaumweine
Herkunft	Italien, Lombardia
Produzent	Cà dei Frati
Qualitätsstufe	Spumante Metodo Tradizonale
Ausschanktemperatur	10'C
Trinkreife	5-6 Jahre
Traubensorten	Turbiana (Trebbiano), Chardonnay
Grösse	75 cl
Artikelnummer	45000148

Bemerkungen

Der Grundwein für diesen grossartigen Spumante wird aus 90% Trebbiano- und 10% Chardonnay- Trauben gewonnen. Nach der sanften, pneumatischen Pressung wird der Traubenmost abgefüllt und 24 Monaten auf der Hefe gelagert. In dieser Reifezeit verbindet sich die Kohlensäure optimal mit dem Wein. Anschliessend wird der Schaumwein degorgiert (Methode Classico d.h. Flaschengärung) und dosiert. Nach einer weiteren Reifezeit von 12 Monaten kann dieser Spumante genossen werden. Der «Cuvée dei Frati» besticht mit seinem dichten Strohgelb mit leichten Goldreflexen. Das Bukett ist fruchtig, mit intensiven Aromen von reifen Goldäpfel und Feldblumen, die durch einen feinen und delikaten Hefeanflug komplettiert werden. Der Geschmack ist sauber und harmonisch, mit einer Vielfalt von Aromen, die an Aprikosen, Grapefruit und Heu erinnern. Er gleitet wie Seide über die Zunge. Der lange Abgang, die leichte Dosage und die elegante Säure machen diesen Schaumwein zum idealen Essensbegleiter, der perfekt zu Fisch und weissem Fleisch passt. Oder einfach so, um den Alltag zu einem Festtag werden zu lassen.

Passt zu

Antipasti, Apéro, Fischspezialitäten