



Vin: Lugana dei Frati
Producent: Cà dei Frati
Årgang 2012
Druer: 100% Trebbiano di Lugana (Turbiana)
Alkohol: 13%

Vinificering og modning

Den rene ståltankslagrede Luganavin får 6 måneder på tanke og 2 måneder på flaske inden den frigives. Det gøres for at bevare de friske primærfrugt-aramaer. Vinificeringen foregår ved lave temperaturer, hvorved friskhed, syre og frugtkarakter bevares.

Smag

Vinen viser klassiske noter af Turbiana-druens karakterer, såsom citrus, æbler, blomster og en distinkt mineralitet, der giver mindelser om flintesten og røg. Den er meget ren og elegant og har en lille fin sødme der er i perfekt balance med den rensende syre.

Nydes til

Vinen er den perfekte ledsager til forretter bestående af kolde eller varme antipasti, fiskeretter eller skaldyr. Den passer også glimrende til lyse pastaretter, salater og til snacks på terrassen.

Serveringstemperatur

10 °C.

(Indeholder sulfitter)

