Azienda agricola dal 1939
Cà dei Frati



BROLETTINO

LUGANA DOC 2024

Annata – Year – Jahrgang: 2024
Grado alcolico – Alcohol content – Alkoholgehalt: 13 % vol
PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI
PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES
PRODUZIERT IN ITALIEN - ENTHÄLT SULFITE

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. All'assaggio si manifesta pienamente in tutta la sua complessità, data anche da un leggero passaggio in botti di rovere francese nuove. Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle con note fresche e balsamiche. Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza. La struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e dalla caratteristica sapidità che puliscono completamente il palato lasciandolo invaso di profumi delicati. Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei. Servire alla temperatura di 10° – 12° C.

Fully ripe grapes are harvested around the middle of October and the highly productive land gives us a product with structure and a great capacity for ageing. All its complexity is tangible to the taste. To the nose, there are hints of ripe fruit, peaches, yellow apples, with fresh, balsamic notes. The palate is enveloped by an invasion of flavour, maintaining all its freshness and elegance. The full structure is accompanied by a taut acidity and a characteristic savouriness that completely cleanse the palate, leaving it full of delicate aromas. Perfect for winter soups, legumes and pasta with white sauces, white meat, medium seasoned cheese, fish that is cooked long and well and shellfish. Serve at a temperature of 10°- 12° C.

Die gelesenen Trauben, die bis Mitte Oktober voll gereift geerntet werden und der geeignete Boden ermöglichen uns ein gut strukturiertes Produkt mit großer Alterungsfähigkeit. Beim Trinken kommt seine Komplexität zum Vorschein. In der Nase zeigt er einen Hauch von reifen Früchten, Pfirsich, gelbem Apfel mit frischen und Balsamico- Noten. Am Gaumen ist er gut strukturiert, begleitet von guter Säure und der charakteristischen Würze, die den Gaumen vollständig reinigt und wodurch die feinen Düfte zu Tragen kommen. Ideal für Wintersuppen, Hülsenfrüchte und Pasta mit hellen Saucen, weißem Fleisch und Geflügel, mittelscharfen Käsesorten und zu lang und üppig gekochten Fischen und Krustentieren. Die Serviertemperatur liegt bei 10 – 12° C.

Ingredienti
uva, mosto di uve concentrato, stabilizzanti (acido citrico, carbossimetilcellulosa), conservanti (**solfiti**), antiossidanti (acido L-ascorbico).
Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Ingredients
Grapes, concentrated grape must, stabilizers (citric acid, carboxymethylcellulose), preservatives (**sulphites**), antioxidants (L-ascorbic acid).
Bottled in a protective atmosphere.

Zutaten
Trauben, konzentrierter Traubenmost, Stabilisatoren (Zitronensäure, Carboxymethylcellulose), Konservierungsstoffe (**Sulfite**), Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure).
Abgefüllt unter Schutzatmosphäre.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Nutritional Declaration -Nährwertangaben		per/ per/ pro 100 ml
Energia - Energy- Energie		327 kJ 79 kcal
Grassi - Fat - Fett	 di cui Acidi Grassi Saturi - of which Saturates - davon gesättigte Fettsäuren	0 g 0 g
Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	 di cui Zuccheri - of which Sugars - davon Zucker	1,1 g 0,5 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0 g
Sale - Salt - Salz		0 g