



## BROLETTINO CA' DEI FRATI

Il Lugana *Brolettino* di Ca' dei Frati nasce in vigneti situati sulla sponda meridionale del Lago di Garda, in Lombardia, in un territorio in grado di donare vini dall'ottima struttura e dalla grande capacità di invecchiamento.

E' prodotto esclusivamente con uve Turbiana, grande vitigno autoctono, raccolte a maturazione completa verso la metà di Ottobre. La vinificazione inizia in acciaio e viene conclusa in barriques, quindi il vino affina in barriques per un periodo di 10 mesi, cui seguono ulteriori 3 mesi in bottiglia.

Il *Brolettino* presenta un colore giallo paglierino con eleganti riflessi dorati. Al naso evidenzia piacevoli sentori di frutta matura, tra cui spiccano note di pesche e mele gialle, aromi di rose carnose e sfumature fresche e balsamiche. Al palato sorprende con un'entrata decisa e piena, mantenendo al tempo stesso una grande freschezza grazie a una bilanciata acidità. Nel complesso è un vino elegante e sapido, dal retrogusto delicato e persistente.

Perfetto per accompagnare zuppe di legumi e primi piatti con sughi bianchi, è ideale in abbinamento a carni bianche, formaggi di media stagionatura, pesce e crostacei.



### PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2010	
GAMBERO ROSSO	2011	
GAMBERO ROSSO	2012	
GAMBERO ROSSO	2013	
ESPRESSO	2012	
WINE SPECTATOR	2012	

