

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

I Frati Lugana DOC Cà dei Frati



Ca' dei Fratis Lugana er en storsælger, da den har sin helt egen karakter med masser af personlighed.

Fremstillet på den lokale drue Turbiana, som ikke så mange kender til.

adriatvinimport.dk



I den sydlige ende af Gardasøen, hvor Lombardiet lige akkurat endnu ikke er blevet til Veneto, ligger byen Sirmione og vinhuset Cà dei Frati, nærmest i hjertet af produktionsområdet for Lugana DOC. Navnet – *Munkenes hus* – er ikke tilfældigt, men vidner om, at der i flere århundreder har været et kloster på stedet. Det er også dokumenteret, at der har været produceret vin her, helt tilbage til i hvert fald 1782. Felice dal Cero, der kom fra en vindyrkende familie nær Verona, købte dette hus i Lugana di Sirmione i 1939 og begyndte at dyrke vin og hans søn, Pietro dal Cero, var med til at flaske den første Lugana fra Casa dei Frati, senere omdøbt til Cà dei Frati. Nu er det Pietros voksne børn, Iginio, Gian Franco og Anna Maria, der leder familieejendommen og vinbruget har i årtier været et pejlemærke for vinene fra området. Den grønne drue Turbiana er Luganas særlige bidrag til vinverdenen. Den var tidligere kendt som Trebbiano di Lugana, men i 2008 kunne en DNA-profil vise, at varietalen i virkeligheden er en lokal form af Verdicchio. Hos Cà dei Frati omfattes Turbiana med stor veneration og man har en betydelig identitet bundet i den, og i den stål-tanklagrede I Frati, som for familien udtrykker de lokale dyrkningshabitater og druen i forening. Her antager druen sin typiske æble-, abrikos og mandelagtige karakter, mens den opnår sit mest ambitiøse udtryk i enkeltmarksvinen Brolettino, der fremviser en større rigdom, dybde og eksotik. Der er en fuld portefølje af hvide, røde og mousserende vine, en *rosato* og en *vino da uve stramature dolce*, den søde Tre Filer. Efter årtusindskiftet realiserede den oprindeligt veronesiske familie en drøm, da de erhvervede 11 ha i Valpolicella, hvorfra der nu fremstilles en Amarone.

I Frati er, som familien selv angiver, vinbrugets *stolthed* og den vin, der har skabt dets omdømme. Druerne kommer fra lokale marker og koldgæres og lagres i 6 måneder på stål-tanke for at bevare og udtrykke den uforvanskede, rene primærkarakter, med hvide æbleblomster, æble, abrikos og mandler og så udvikles den let voksagtige tekstur, hvis man har tålmodighed, for familien insisterer på vinens lagringsværdighed. Turbiana har da også et ry for at kunne gennemgå en interessant evolution, og dermed opnå et mere *komplet* udtryk, som Luigi Veronelli engang fremhævede det.

LOKALITET

Marker i Lugana DOC, nær Sirmione, Lombardiet.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Turbiana

UDBYTTE

9000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Druerne koldgæres på temperaturkontrollerede stål-tanke og lagres efterfølgende 6 måneder på stål, *sui lieviti*, dvs på de døde gær-celler, som bidrager til vinnens kompleksitet. Efter to måneders flaskelagring er vinen klar til frigivelse.

OPLEVElsen

En let, frisk, primærfrugtig hvidvin med delikate noter af sarte, hvide blomster, æbler, abrikos og mandler. Sommerlig, tiltalende, men også karakterfuld og med nerve i afslutningen.

SERVERING

- Aperitif, terrassevin
- Det lette fiskekøkken, gerne til gedde og sandart fra Lago di Garda.
- Lette pasta-retter.
- En risotto med fisk og lette grøntsager.

Serveringstemperatur: 5-10° C

POTENTIALE

Klar fra frigivelsen og efter vores mening bedst i de tidlige år, 1-3+ år fra høsten.

www.cadeifrati.it