

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Brolettino Lugana DOC Cà dei Frati



Brolettino er let fadlagret uden at overdøve de mange nuancer i denne herlige vin fra området lige syd for Gardasøen. Udvikles godt - selv over flere år - hvilket godt kan overraske.

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, Igino, 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.

Brolettino er navnet på en historisk og særligt favoriseret cru, som har et mesoklima, med potentiale til at give en ren Turbiana-baseret vin med mere karakter, struktur og sammensathed. Familien lagrer vinen på barriques, men gør det med nænsomhed for ikke at overdøve de varietale primærkvaliteter, men tværtimod trække dem frem. Det er en elegant hvidvin med præg af søde stenfrugter og en stilfuld smagsfyldte, der har en attraktiv spændstighed i afslutningen. Også denne vin udvikler en fin sammensathed efter få år og er alsidig i gastronomiske sammenhænge.

LOKALITET

Brolettino, en historisk cru 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 ståltanke og lagres efterfølgende 10 måneder på barriques. Der afsluttes med tre måneders flaskelagring.

OPLEVElsen

En elegant og karakterfuld hvidvin, der udtrykker Turbiana med større intensitet og sammensathed. Den raffinerede smagsfyldte understøttes af en fin syre i afslutningen. Et udtryk for sortens lidt mere eksotiske side.

ASSOCIATIONER

- Abrikos, fersken
- Honning, vanilin

SERVERING

- Det lettere fiskekøkken med moderat rige saucer
- Pasta eller risotto med kylling og asparges

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