

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Cuvée dei Frati Brut Metodo Classico Millesimato VPQ Cà dei Frati



En meget fyldig og givende spumante med god modenhed og fylde.

Cuvée dei Frati Brut ligger 24 måneder på gær, hvilket giver vinen ekstra kompleksitet og dybde.

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.

Cuvée dei Frati fremstilles efter Metodo Classico eller Champagne-metoden, med andengæring på flaske og der foretages ikke malolaktisk gæring, for at bevare så megen syre i vinen som muligt. De 24 måneder vinen tilbringer *sui lieviti*, på de døde gærceller, har til formål at skabe de kompleksitetsgivende autolyse-aromæer, som genkalder brødkrumme, brioche, nødder og florale noter. Men autolysen, den enzymatiske nedbrydning af de døde gærceller, giver også en mere cremet karakter, som kan opleves i mundhulen. Turbiana giver vinen en skøn og subtil primærfrugt.

### LOKALITET

Marker nær Sirmione, Lombardiet.

### TYPE

Mousserende vin

### DRUER

90% Turbiana, 10% Chardonnay

### UDBYTTE

9000 kg druer/ha

### DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Druerne koldgæres på temperaturkontrollerede ståltanke og den færdige vin lagres mindst 24 måneder på flaske, hvor andengæringen, der skaber vinen perlage, finder sted. Efter sbocatura/degorgering lagres vinen 4 måneder på flaske.

### OPLEVELSEN

En elegant mousserende vin med karakter af den lokale Turbiana og en smule Chardonnay. Der er en fin, cremet intensitet fra bæremekontakten, en persisterende perlage, og en vital, frisk syre i den raffinerede afslutning.

### ASSOCIATIONER

- Akacie, hvide blomster, abrikos
- Hasselnødder, brioche, hø

### SERVERING

- Det lettere fiskekøkken
- Retter med kylling og lyst kød
- Parmigiano Reggiano

Serveringstemperatur: 5-10° C

### POTENTIALE

Klar fra frigoelsen og 10+ år.

[www.cadeifrati.it](http://www.cadeifrati.it)