

# DRINKS.

## Monte del Frà Lugana Garda DOC 2022 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikelnummer       | 40924122  |
| Alkoholgehalt       | 13%   |
| Flascheninhalt      | 75cl  |
| Herkunftsland       | Italien   |
| Region              | Veneto  |
| Abfüller            | Azienda Agricola Monte del Frà<br>s.s., Strada Custoza, 35,<br>Sommacampagna 37066 (VR)<br>Italia   |
| Marke               | Monte del Frà   |
| Typ                 | Weisswein   |
| Allergene           | Enthält: Sulfite  |
| Degustationsnotiz   | Im Glas Strohgelb mit zarten<br>goldenen Reflexen. Ein<br>intensives Bouquet mit<br>blumigen und fruchtigen<br>Aromen, die an weisse Blüten,<br>Banane, Zitrusfrüchte,<br>Aprikosen, Pfirsiche und<br>Mandeln erinnern. Am Gaumen<br>wiederholen sich diese<br>Aromen. Frisch und mit einem<br>langen Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Weisswein   |
| Details             | Trebbiano di Lugana   |
| Etikette            | klassisch   |
| Bio                 | Keine Angaben   |
| Vegan               | Keine Angaben   |



|                 |   |
|-----------------|---|
| Kosher          | Keine Angaben   |
| Verschluss      | Korken  |
| Tannin          | Keine Angaben   |
| Trinktemperatur | 8-10 Grad   |
| Jahrgang        | 2022  |
| Passend zu      | Antipasti, Asiatische Küche,<br>Fisch & Meeresfrüchte,<br>Gemüse, Pizza & Pasta |

## Beschreibung

Monte del Frà ist die Geschichte einer Bauernfamilie, alles begann im Jahre 1985 mit Urvater Massimo Bonomo. Er kaufte die ersten Ländereien in der malerischen Landschaft Norditaliens. Die Hügel nahe dem Gardasee, in der Provinz Verona, bestehend aus Schotterböden, reich an Mineralien und beeinflusst von einem mediterranen Klima sind charakteristisch für eine tausendjährige Geschichte. Heute sind rund 140 Hektar Rebfläche im Besitz der Familie. Die Weinberge, aus dem die Trauben für den Lugana Garda stammen, befinden sich im Süden des Gardasees, auf den Moränischen Hügeln. Das Anbaugebiet befinden sich auf einer durchschnittlichen Höhe von 100 bis 150 Meter ü.d.M. und die Böden sind von kalk- und lehmhaltiger Beschaffenheit. Die Weinlese findet von September bis Oktober. Bei der Vinifikation findet eine sanfte Pressung der Trauben statt. Die anschließende Vergärung erfolgt imahltank bei kontrollierten Temperaturen. Der Weisswein schmeckt pur aber ganz besonders zur Küche des Gardasees. Im Veneto schätzt man den Wein zur Gemüsesuppe oder zu Tortellini in der Brühe, aber auch zu einer sommerlichen Pasta oder generell zu Sommergerichten. Gut begleitet der Lugana auch Speisen der chinesischen, japanischen, thailändischen, malaysischen und vegetarischen Küche. Die optimale Serviertemperatur beträgt 10° bis 12° C.