

# DRINKS.

## Monte del Frà Lugana Garda DOC 2022 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40924122
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Azienda Agricola Monte del Frà s.s., Strada Custoza, 35, Sommacampagna 37066 (VR) Italia
Marque	Monte del Frà
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune paille avec de délicats reflets dorés. Nez: bouquet intense avec des arômes floraux et fruités rappelant les fleurs blanches, la banane, les agrumes, les abricots, les pêches et les amandes. Bouche: ces arômes se répètent. Finale: fraîche et longue.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de Trebbiano di Lugana
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



---

Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

---

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

---

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

---

Millésime	2022
-----------	------

---

En accord avec	entrées, cuisine asiatique, poissons & fruits de mer, légumes, pizzas & pâtes
----------------	---

## Description

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 Anbauggebiet 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 im Stahltank 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.