

# I FRATI LUGANA DOC BIANCO 2022

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Cà dei Frati*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1939*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 150 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Familie Dal Cero*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Igino Dal Cero*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Venetien*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)  
*D.O.C. (Lugana)*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Turbiana (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*6,30*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*6,90*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*k.A.*
- ▶ **ph** (ph)  
*k.A.*
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)  
*ja*
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)  
*nein*
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)  
*nein*
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)  
*nein*
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)  
*nein*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



# I FRATI LUGANA DOC BIANCO 2022

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Verschiedene*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*k.A.*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Guyot (einfach und doppelt)*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*k.A.*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Kalk, Ton*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*k.A.*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*k.A.*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*k.A.*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*August - September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Mediterranes Klima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*k.A.*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*Hausenblase (Fisch)*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*-*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*-*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Normales Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*10° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Gemüse: Gegrillt, Spargel / Gerichte: Suppe*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Strohgelb in der Farbe. Ein reintoniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln, gefällig am Gaumen. Kraftvoll mit feiner, delikater Säure ausgestattet, saftig, ausgewogen, weich und lang anhaltend im eleganten Abgang. Ideal zu Gerichten mit Süßwasserfisch, Suppen, Gemüse (Spargel) und zu kalten oder lauwarmen Vorspeisen.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Via Frati, 22  
25019 Lugana di Sirmione  
Italien*