



---

---

## Tre Filer

---

---

**Erzeuger:** Weingut Cà dei Frati

**Herkunft:** Lombardei  
Sirmione am Gardasee  
DOC-Anbaugebiet Lugana

**Rebsorten:** Turbiana, Chardonnay,  
Sauvignon

**Boden:** Kalk- und tonhaltig

**Ausbau/Reife:** Die überreifen Trauben werden etwa Ende Oktober gelesen und ca. 90 Tage auf Strohmatten getrocknet. Vergärung anfangs im Stahltank, danach Reifung für zwölf bis 14 Monate auf der Hefe im Stahltank sowie ein Jahr auf der Flasche.

**Eigenschaften:** Sehr intensives brillantes Goldgelb, hohe Konzentration.  
Noten von Trauben, Apfel, Honig und Aprikosen, die fruchtige Süße wirkt beinahe hypnotisierend und verzaubert den Gaumen.

**Ideal zu:** Schimmelkäse, Ziegenkäse, Gänseleber, Blätterteiggebäck, Mürbteig, Meditationswein.

