



Cà dei Frati

I Frati Lugana Doc

È il nostro orgoglio, il vino che ha fatto conoscere e continua ad essere l'immagine dell'azienda. Ha il filo diretto con la sua varietà, la Turbiana, il nostro vitigno autoctono. Concepito per essere consumato nell'annata, esprime la parte migliore di sé a distanza di molti anni dall'imbottigliamento. Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione le note minerali. Il vino acquisisce una sua complessità con sentori iodati, spezie e frutta candita. In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante. In giovinezza è da preferire con una temperatura di servizio a 10 gradi circa, con antipasti freddi o tiepidi ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia.

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana 100%

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 90 quintali

Tipo di vinificazione: acciaio

Malolattica: Non svolta

Affinamento e evoluzione:

in acciaio sui lieviti fini minimo 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 6,40 g/L

Acidità volatile: 0,30 g/L

pH: 3,20

Estratto secco: 21 g/L

