



Cà dei Frati - Lugana

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.

Vitigni utilizzati:

Turbiana 100%

Tipo di vinificazione:

acciaio

Malolattica:

parziale 80%

Affinamento e evoluzione:

in acciaio sui lieviti fino a 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico:

13%

