

COMUNICATO STAMPA

I NUOVI PRIVILEGI DI FAMIGLIA DI CA' DEI FRATI

Due nuove referenze di Lugana DOC raccontano il territorio con un affinamento di almeno 5 anni in bottiglia.

In occasione di Vinitaly 2023 l'azienda Ca' dei Frati (Via Frati 22, Lugana di Sirmione, BS), leader per la produzione del vino bianco Lugana DOC, propone due novità in esclusiva: la nuova linea "I privilegi di Famiglia" che al momento riguarda il Lugana I Frati e il Brolettino, entrambi da 100% vitigno Turbiana, con un affinamento di almeno 5 anni in bottiglia.

Il nome Privilegio di Famiglia è un marchio registrato da Ca' dei Frati ed è stato pensato per valorizzare questo numero esiguo di bottiglie che è rimasto in cantina per più anni a maturare. Rimanda quindi a un vino prelevato dalle riserve di bottiglie che l'azienda tiene da parte ogni anno per ogni tipologia e che non vanno normalmente sul mercato - infatti si trovano sempre le annate correnti in commercio, a parte per l'Amarone della Valpolicella Pietro Dal Cero. La parola Privilegio quindi sottolinea l'esclusività di questa linea e della possibilità del suo assaggio.

Igino Dal Cero, enologo e produttore di Ca' dei Frati, è sempre stato un grande sostenitore del Lugana lasciato affinare qualche anno. È un vino noto per essere beverino e minerale, generalmente bevuto entro l'anno dall'imbottigliamento. Tuttavia il suo potenziale di maturazione era già stato sottolineato da Luigi Veronelli in una sua celebre poesia sul Lugana.

L'annate proposta è per entrambi i vini la 2017, caratterizzata da un clima caldo con poca escursione termica. Questo non ha fatto altro che valorizzare l'aspetto più tipico e varietale di questo vitigno: dopo 5 anni di affinamento è ancora molto chiaro il profilo fresco, sapido e minerale. Mantiene quindi un'accentuata verticalità anche nel corso del tempo, sviluppando sentori fruttati e floreali intensi che vanno dalla mimosa alla zagara, fino alle erbe selvatiche alpine alla frutta esotica passando dal naso alla bocca fino alla lunga persistenza retro-olfattiva. In particolare il Brolettino, con una permanenza per qualche mese in barrique di rovere francese nuovo, viene valorizzato dal legno di medio-alta tostatura con note più speziate che rimandano alla piacevole presenza di zenzero.

La degustazione delle due novità è riservata a coloro che prenotano presso lo stand in fiera la degustazione guidata (oltre a queste due referenze, si potrà assaggiare in anteprima anche l'Amarone della Valpolicella Pietro Dal Cero annata 2017 a

conclusione): la cantina ne organizza una per ogni ora di apertura dell'evento e si terranno presso lo stand in un'area riservata.

Inoltre dopo la fiera sarà possibile l'assaggio dei Privilegi di Famiglia in cantina al banco degustazione.

Lo stand di Ca' dei Frati a Vinitaly si trova al padiglione 6 stand D5.

Per le schede tecniche dei Privilegi di Famiglia consultare il sito al seguente link:
<https://cadeifrati.it/vini/>

Az. Agr. Cà dei Frati
Via Frati, 22
25019 Lugana di Sirmione (BS)
Tel. 030.919468
Fax 030.9197072

Apertura: lun-sab
ore 8.30-12.30
14.30-18.30

Contatti stampa:
Maria Chiara Dal Cero
mariachiara@cadeifrati.it



