1939 - 2024 85 ANNI DI VINI

Azienda agricola
dal 1939

Cà dei Frati

I Frati

Lugana Doc

Dieser Wein ist unser ganzer Stolz. Er hat uns bekannt gemacht und ist immer noch das Aushängeschild des Weinguts. Der Lugana besteht zu 100 % aus der autochthonen Rebsorte Turbiana. Er war als Jahrgangswein gedacht, entwickelt seine ganze Fülle aber erst Jahre nach der Abfüllung. In der Jugend präsentiert er sich frisch und geradlinig. Er zeigt eine große Finesse und Eleganz mit zarten Noten von weißen Blüten, balsamischen Noten und feinen Aromen von Aprikosen. Mit der Zeit kommt die mineralische Note ausgeprägter zur Geltung und er entwickelt eine Komplexität aus würzigen Aromen mit einem Anflug von Jod und dem Geschmack von kandieten Früchten. Am Gaumen ist er ein echter Schmeichler, würzig und lebendig mit einer perfekt eingebundenen Säure. In seinen ersten Jahren wird er vorzugsweise bei einer Temperatur um 10 Grad zu leichten kalten oder lauwarmen Vorspeisen oder als Begleitung zu gekochtem, gedämpftem oder gegrilltem Fisch serviert.

Expertise

Rebsorten: 100 % Turbiana
Boden: kalk- und tonhaltig
Erziehungsmethode: Guyot (einfach und doppelt)
Vinifikation: im Edelstahltank
Malolaktische Gärung: keine
Ausbau und Reifung: minimun 6 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe, 2 Monate Flaschenreifung
Alkoholgehalt: 13%
Gesamtsäure: 6,40 g/L
Flüchtige Säure: 0,30 g/L
pH-Wert: 3,20
Trockenextrakt: 21 g/L