Azienda agricola
dal 1939
Cà dei Frati

I Frati Privilegio di Famiglia

Lugana Doc Privilegio di Famiglia

Rappresenta un'ulteriore espressione del nostro vino nel tempo, con un affinamento di 5 anni in bottiglia. É il nostro orgoglio, il vino che ha fatto conoscere e continua a 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 sè 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, note balsamiche e sentori di albicocca. 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 un'importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante. 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
Tipo di vinificazione: acciaio
Fermentazione malolattica: non svolta
Affinamento e evoluzione: in acciaio sui lieviti fini per 12 mesi, seguito da 5 anni 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