ACQUISTATO IL .....

Lugana "I Frati" DOC 2022 2022



Il bianco del lago che non ha paura di invecchiare

Affinato in acciaio, sui propri lieviti fini, per un minimo di 6 mesi, I Frati è un Lugana DOC tra i più rappresentativi del territorio. Un vero e proprio "benchmark", un punto di riferimento per tutti i vini della stessa tipologia. Non a caso è il vino che ha fatto conoscere nel mondo, e che continua a essere l'immagine dell'azienda Cà dei Frati. Concepito per essere consumato nell'annata, esprime la parte migliore di sé a distanza di molti anni dall'imbottigliamento. Se in gioventù, infatti, è soprattutto fresco e dotato di grande finezza ed eleganza, con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla, il passare del tempo non lo spaventa. Gli consente, al contrario, di evolvere a lungo, esprimendo con maggior determinazione le note minerali. Acquisisce complessità, con sentori iodati, spezie e frutta candita. In bocca, poi, è avvolgente ed equilibrato, con una importante sapidità accompagnata da acidità viva ed esuberante. Da servire con antipasti freddi o con piatti delicati a base di pesce.

Cà dei Frati è sinonimo di viticoltura di qualità nella regione del Lago di Garda. Dal 1939 è un punto di riferimento per tutti i produttori locali, e una realtà capace di imporre i suoi vini su tanti mercati internazionali, grazie anche ai numerosi premi e importanti riconoscimenti ottenuti. Il suo nome richiama l'antico legame con la città di Sirmione. Un tempo, infatti, tutta la zona di Lugana sulla sponda bresciana era conosciuta come "luogo dei fratti" perché di proprietà della curia vescovile. E un documento del 1782 testimonia che già all'epoca qui si produceva vino. La famiglia Dal Cero è l'anima di questa bella azienda ed è responsabile, in positivo, anche della nascita della DOC e del successo che il vino Lugana ha ottenuto in questi anni. Tradizione e innovazione vanno a braccetto sulle sponde del lago di Garda.

La Vigna

Terreno	Calcareo - argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot semplice e doppio
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Lombardia
Uve	Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Antipasti freddi o tiepidi ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia
Vinificazione	in acciaio sui lieviti fini minimo 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia
Sensazioni	Fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821