



Cà dei Frati - Brolettino

Lugana doc

Tipologia: Bianco fermo

Classificazione: DOC lugana

Vitigni: 100% Turbiana

Alcol: 13,5%

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamento: Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche e pollame, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei.

Descrizione: E' il vino di un grande vitigno autoctono: la Turbiana. Uva raccolta a maturazione completa verso la metà del mese di ottobre, uve mature e terreno di gran talento ci donano un prodotto di struttura dotato di grande capacità di invecchiamento. All'assaggio si manifesta pienamente in tutta la sua complessità. Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle, rose carnose con note fresche e balsamiche. Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza. La struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e dalla caratteristica sapidità che puliscono completamente il palato lasciandolo invaso di profumi delicati.

Colore: Giallo paglierino carico

Profumo: Piacevolmente complesso con sentori di frutta matura, mele gialle, rose, carnose e note fresche e balsamiche.

Sapore: Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza. La struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e dalla caratteristica sapidità che puliscono completamente il palato lasciandolo invaso di profumi delicati.

Ubicazione vitigni: I Frati - Sirmione Ronchedone - Desenzano del Garda

Clima: Clima continentale con l'effetto mitigatore del mare.

Composizione terreno: calcareo argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Tecnica di produzione: La vinificazione inizia in acciaio e si completa in barrique. La malolattica si svolge completamente in barrique.

Affinamento: Affinamento e evoluzione in barrique per 10 mesi, seguito da 3 mesi in bottiglia.

