



## I Frati

### Lugana Doc

*E' il nostro orgoglio, il vino che ha fatto conoscere e continua ad 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 sé 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 e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. 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 una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante. In giovinezza 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%

**Provenienti dai vigneti:** I Frati - Sirmione

San Rocco - Pozzolengo

Ronchedone - Desenzano del Garda

La Tür - Desenzano del Garda

Rovizza Alta e Massoni - Peschiera del Garda

**Composizione del terreno:** calcareo - argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice e doppio

**Sesto di impianto:** 2,30 x 0,70

**Resa per ettaro:** 90 quintali

**Tipo di vinificazione:** acciaio

**Malolattica:** parziale 80%

**Affinamento e evoluzione:** in acciaio sui lieviti fini

6 mesi, seguito da 2 mesi 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