

I Frati Lugana Doc



Er ist unser ganzer Stolz, dieser Wein, der uns berühmt werden hat lassen und auch weiterhin das Image des Unternehmens ist. Es hat eine direkte Verbindung zu seiner Rebsorte, der Turbiana, unsere einheimische Rebe. Er war als Jahrgangswein gedacht, zeigt sich aber nach vielen Jahren nach dem Abfüllung von seiner besten Seite. In seiner Jugend ist er frisch, geradlinig und besitzt große Finesse und Eleganz mit zarten Noten von weißen und Balsamico-Blüten, Aprikosenduft und Mandeln. Die Zeit ermöglicht es ihm, sich zu entwickeln, die Mineralnoten entschiedener auszudrücken und so seine Komplexität mit jodierten Düften, Gewürzen und kandierten Früchten zu gewinnen. Im Mund ist er dank seiner würzigen Essenz, begleitet von lebhafter und überschwänglicher Säure fähig, den ganzen Gaumen zu umfassen. Als junger Wein sollte er mit etwa 10 Grad zu kalten oder lauwarmer, aber delikaten Vorspeisen serviert werden und begleitet dampfgegarnte oder gegrillte Fischgerichte.

Expertise

Rebsorte: 100 % Turbiana

Boden: kalk- und tonhaltig

Erziehungsmethode: Guyot (einfach und doppelt)

Zeilen-/Stockabstand: 2,30 x 0,70

Hektarertrag: 90 Doppelzentner

Vinifikation: im Edelstahltank

Malolaktische Gärung: keine

Ausbau und Reifung: minimum 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