

Lombardia | Cà dei Frati

I Frati

Lugana Doc



I FRATI

Vino bianco

Codice 61119

Annata 2023

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Lugana

Vitigni Turbiana

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Turbiana 100%

Vinificazione In acciaio

Suolo Calcareo-argilloso

Abbinamento Antipasti freddi o tiepidi ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia

Vista Giallo paglierino

Olfatto Fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla

Gusto Sorso capace di avvolgere tutto il palato grazie ad una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante

Affinamento In acciaio sui lieviti fini per minimo 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia

Sistema di allevamento Guyot semplice e doppio

Sesto d'impianto 2,30 X 0,70

Resa per ettaro 90 q.li/ha

Acidità totale 6,40 g/l

Estratto secco 21,00 g/l

Grado alcolico 13,00 % vol

Temperatura di servizio 8°-10°