



LUGANA CA' DEI FRATI

Il Lugana *I Frati* di Cà dei Frati nasce in vigneti situati sulla sponda meridionale del Lago di Garda, in Lombardia, ed è il vino simbolo dell'azienda, che l'ha resa nota in tutta Italia. È prodotto con uve Turbiana in purezza, grande vitigno autoctono. La vinificazione avviene in acciaio, quindi il vino affina in acciaio sui lieviti fini per un periodo di circa 6 mesi, cui seguono ulteriori 2 mesi in bottiglia.

Il Lugana *I Frati* è un vino dal bel colore giallo paglierino. Fresco e lineare, presenta note fini ed eleganti di fiori bianchi arricchite da sfumature balsamiche, sentori di albicocca e piacevoli sfumature di mandorla; con il tempo evolve, esprimendo decise note minerali e complessi aromi di spezie e frutta candita. Al palato risulta avvolgente e particolarmente sapido, bilanciato da una vivace ed esuberante acidità.

Perfetto per accompagnare antipasti freddi o tiepidi dai sapori delicati, è perfetto in abbinamento a portate a base di pesce, sia al vapore che alla griglia.



PREMI E RICONOSCIMENTI

| | | |
|----------------|------|--------|
| GAMBERO ROSSO | 2012 | |
| GAMBERO ROSSO | 2013 | |
| GAMBERO ROSSO | 2014 | |
| ESPRESSO | 2013 | |
| WINE SPECTATOR | 2013 | 87/100 |
| WINE SPECTATOR | 2014 | 85/100 |

