Azienda agricola
dal 1939
Cà dei Frati



I FRATI

LUGANA DOC 2025

Annata – Year – Jahrgang: 2025
Grado alcolico – Alcohol content – Alkoholgehalt: 13 % vol
PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI
PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES
PRODUZIERT IN ITALIEN - ENTHÄLT SULFITE

Concepito per essere consumato nell'annata, esprime la parte migliore di sè 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, note balsamiche e sentori di albicocca. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione le note minerali acquisendo così una sua complessità con sentori iodati, spezie e frutta candita. In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad un'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.

Intended to be consumed as a vintage, it expresses the best of itself many years after bottling. When young, it is fresh, linear and furnished with great sophistication and elegance with delicate hints of white flowers, balsamic notes and traces of apricot. Time enables it to evolve, allowing the mineral notes to be expressed with greater determination, thereby acquiring its complexity with traces of iodates, spices and candied fruit. In the mouth, it is capable of enveloping the whole palate thanks to a significant savoury essence, accompanied by strong, exuberant acidity. When young, a serving temperature of around 10 degrees is preferable, with cold or warm – but delicate – starters and to accompany fish dishes, boiled, steamed or grilled.

Er war als Jahrgangswein gedacht, entwickelt seine ganze Fülle aber erst Jahre nach der Abfüllung. In der Jugend präsentiert er sich frisch und geradlinig. Er zeigt eine große Finesse und Eleganz mit zarten Noten von weißen Blüten, balsamischen Noten und feinen Aromen von Aprikosen. Mit der Zeit kommt die mineralische Note ausgeprägter zur Geltung und er entwickelt eine Komplexität aus würzigen Aromen mit einem Anflug von Jod und dem Geschmack von kandieten Früchten. Am Gaumen ist er ein echter Schmeichler, würzig und lebendig mit einer perfekt eingebundenen Säure. In seinen ersten Jahren wird er vorzugsweise bei einer Temperatur um 10 Grad zu leichten kalten oder lauwarmen Vorspeisen oder als Begleitung zu gekochtem, gedämpftem oder gegrilltem Fisch serviert.

Ingredienti
uva, mosto di uve concentrato, stabilizzanti (acido citrico, gomma arabica, carbossimetilcellulosa), conservanti (**solfiti**), antiossidanti (acido L-ascorbico).
Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Ingredients
Grapes, concentrated grape must, stabilizers (citric acid, gum arabic, carboxymethylcellulose), preservatives (**sulphites**), antioxidants (L-ascorbic acid).
Bottled in a protective atmosphere.

Zutaten
Trauben, konzentrierter Traubenmost, Stabilisatoren (Zitronensäure, Gummi arabicum, Carboxymethylcellulose), Konservierungsstoffe (**Sulfite**), Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure).
Abgefüllt unter Schutzatmosphäre.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Nutritional Declaration -Nährwertangaben		per/ per/ pro 100 ml
Energia - Energy- Energie		322 kJ 78 kcal
Grassi - Fat - Fett	 di cui Acidi Grassi Saturi - of which Saturates - davon gesättigte Fettsäuren	0 g 0 g
Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	 di cui Zuccheri - of which Sugars - davon Zucker	1,1 g 0,6 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0 g
Sale - Salt - Salz		0 g