Lugana I Frati: L'eccellenza vinicola sulle sponde del Lago di Garda

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Sulle colorate sponde del Lago di Garda nasce un piccolo-grande gioiello enologico noto come **Lugana I Frati**. Parliamo di un vino bianco pregiato che prende il nome dalla zona vitivinicola nella quale è prodotto, Lugana per l'appunto.

Il suo animo nobile, minerale e fruttato ha conquistato il cuore degli intenditori di tutto il mondo. Oggi andremo alla scoperta dei fattori che rendono il Lugana DOC I Fratiscosì apprezzato e le ragioni per cui, soprattutto durante l'estate, varrebbe la pena accostarlo ai nostri piatti di pesce, di verdure o di formaggi.

Il territorio, il vitigno, la vinificazione: eleganza giallo paglierina

La zona di Lugana, situata nella parte sud-orientale del Lago di Garda, è un'area caratterizzata da un clima mite influenzato dal lago e dalle colline circostanti. Il vitigno principale utilizzato nella produzione del **Lugana I Frati** è la varietà autoctona Trebbiano di Lugana, nota anche come *Turbiana* .

Questo vitigno si adatta perfettamente alle condizioni climatiche e di suolo della regione e possiede caratteristiche tali da renderlo robusto e resistente a qualunque avversità climatica. **Lugana I Frati**è prodotto dall'Azienda Agricola **Ca' dei Frati**, un'azienda a conduzione familiare con una storia che risale al 1782.

Lugana I Fratiè un vino che esprime tutta l'eleganza e la finezza del territorio di Lugana. Di colore giallo paglierino brillante, questo vino si distingue per il suo bouquet aromatico originale, fresco e rigenerante. Al naso fa emergere rapidamente note intense di frutta tropicale come l'ananas e il mango, per poi allietare i sensi con un piacevolissimo bouquet di fiori bianchi e di agrumi. Sul palato, invece, si rivela fresco, equilibrato e persistente, con una piacevole mineralità che deriva dai terreni calcarei della zona.

Nel complesso è un vino dalle mille sfaccettature, capace di rivelare la sua natura molteplice in base al tipo di abbinamento, al grado di freschezza con cui viene servito e al modo in cui viene conservata la bottiglia.

Versatilità e abbinamenti: perfetto per l’estate

Il **Lugana I Frati**è molto apprezzato sia per il bouquet di sapori e odori che sprigiona che per la sua incredibile versatilità negli abbinamenti. Come evidenziato poc’anzi, infatti, il Lugana possiede mille sfaccettature caratteriali ed è per questo che si presta ad accompagnare una vasta gamma di piatti e preparazioni.

Difatti è perfetto da servire come aperitivo o come vino da antipasto ma è in grado anche di sostenere abbinamenti più complessi, con piatti a base di pesce, crostacei, pasta, verdure, carni bianchi e formaggi freschi.

Il **Lugana I Frati**ha conquistato numerosi premi e riconoscimenti a livello internazionale. Esso rappresenta una delle più autentiche espressioni del territorio di Lugana, nonché un’eccellenza vinicola di calibro internazionale.

È proprio grazie alla sua complessità aromatica e alla sua versatilità in abbinamento che questo vino ha conquistato i palati dei degustatori di tutto il mondo. Gustare un bicchiere di **Lugana DOC I Frati** significa immergersi nelle bellezze del Lago di Garda e assaporare il risultato di una passione tramandata attraverso generazioni: un vino da celebrare e da apprezzare in tutta la sua magnificenza.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/lugana-i-frati-leccellenza-vinicola-sulle-sponde-del-lago-di-garda/134685