

Pratto

Vino bianco d'Italia, Cà dei Frati

Ein Gardasee-Weißwein voller Schmelz, Frische und Eleganz

Beschreibung:

Bei diesem Weißwein aus dem Süden der Gardasee-Region spiegeln sich Herkunft und Handwerk in jeder Nuance. Die charaktervolle Cuvée aus der einheimischen Rebsorte Turbiana und den internationalen Stars Sauvignon Blanc und Chardonnay verbindet eine feine Aromatik mit eleganter Struktur und zartem Schmelz. Ohne malolaktische Gärung im Edelstahltank vinifiziert, präsentiert sich dieser Bianco aus spät gelesenen Trauben mit saftiger Frucht und lebendiger Frische und dank 12 Monaten Feinhefelageung mit herrlich cremiger Textur.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe, grünliche Nuancen. Ein ausdrucksstarkes Bouquet mit Aromen nach Grapefruit, Limette, Sommermelone und etwas Minze. Weicher Auftakt, abgelöst von einer frischen, den Gaumen umhüllenden Frucht, nebst Agrumen auch Grüner Apfel und eine Spur Ananas, anhaltend und sehr präzise vinifiziert.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cà dei Frati

Ausbau: 12 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 50% Turbiana, 25% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1402923



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pratto

Vino bianco d'Italia
Cà dei Frati

Herkunft: Italien
Ratings: Falstaff 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 50% Turbiana, 25% Chardonnay, 25%
Sauvignon Blanc
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.