



Pratto

Vino bianco d'Italia, Cà dei Frati

Un vin blanc du lac de Garde plein de douceur, de fraîcheur et d'élégance

Beschreibung:

Dans ce vin blanc du sud de la région du lac de Garde, l'origine et l'artisanat se reflètent dans chaque nuance. Cette cuvée de caractère, composée du cépage local turbiana et des stars internationales sauvignon blanc et chardonnay, allie un arôme délicat à une structure élégante et un fondant délicat. Vinifié sans fermentation malolactique en cuve inox, ce bianco issu de raisins récoltés tardivement se présente avec un fruit juteux et une fraîcheur vive et, grâce à un élevage de 12 mois sur lies fines, avec une texture délicieusement crémeuse.

Degustationsnotiz:

Jaune clair, nuances tirant sur le vert. Bouquet expressif de pamplemousse, de citron vert et de melon, avec un peu de menthe. L'attaque tendre fait place à un fruit frais qui enveloppe le palais, sur des arômes d'agrumes, de pomme verte et d'une pointe d'ananas, persistant et vinifié avec une grande précision.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Italie

Produzent: Cà dei Frati

Elevage: 12 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 50% Turbiana, 25% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1402923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pratto

Vino bianco d'Italia
Cà dei Frati

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	50% Turbiana, 25% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés