



Azienda agricola
dal 1939

Cà dei Frati

Pratto IGT

Erzeuger:	Weingut Cà dei Frati
Herkunft:	Lombardei Sirmione am Gardasee IGT Benaco Bresciano
Rebsorten:	Turbiana, Chardonnay, Sauvignon
Boden:	Kalk- und tonhaltig.



Ausbau/Reife: Vergärung von Turbiana und Chardonnay anfangs imahltank, danach im Barrique, dort weitere Reife für zwölf Monate; der Sauvignon vergärt und reift nur in Stahl tanks, danach weitere sechs Monate Reifung auf der Flasche, malolaktische Gärung nur bei Turbiana und Chardonnay.

Eigenschaften: Mittleres bis kräftiges Goldgelb.
Noten von exotischen Früchten im Bouquet, feine mineralische Note, pflanzliche Duftnuancen, voll im Geschmack, reich, vielschichtig mit zarter Säure.

Ideal zu: Kräftigen Vorspeisen, leichten und hellen Fleischgerichten, Fisch, gereiftem Käse.