



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 im Stahltank. Verfeinerung im Stahltank auf der Hefe für 12 Monate, danach weitere zwei Monate Reifung auf der Flasche.

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.

