



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

## Ca dei Frati "Pratto" Vino bianco



Name:	Ca dei Frati "Pratto" Vino bianco
Artikel Nr.:	1303
Hersteller:	Cà dei Frati
Herkunft:	Italien
Region:	Lombardei
Rebsorte:	Turbiana, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Ausdrucksstark und frisch mit Aromen von tropischen Früchten sowie feinen mineralischen Noten. Leicht süßliche Frucht mit lebendiger Säure und einer eleganten Würze. Lang und ausgewogen im Abgang.
Herstellung:	Spätlese. Der Most wird schonend gepresst und anschließend traditionell bei streng kontrollierten Temperaturen im Edelstahltank vinifiziert und reift ca. 12 Monate auf den Feinhefen, bevor er auf Flaschen abgefüllt abgefüllt wird. Die malolaktische Gärung wird bewusst unterdrückt, um die natürliche Frische und lebendige Säurestruktur der Trauben zu bewahren.
Herstellerinformation:	Das Weingut Cà dei Frati wurde bereits 1782 gegründet. Im Jahre 1939 übernahm Felice Dal Cero, Sohn eines Weinbauern aus Verona, den Betrieb. Nach dreißig Jahren Arbeit im Weinberg und kurz nach der Gründung der Lugana DOC übertrug Felice die Kellerei im Jahre 1969 an seinen Sohn Pietro. Dieser verkaufte die Weine erstmals unter dem Namen "Lugana Casa dei Frati". Mit der gleichen Leidenschaft und Entschlossenheit führen mittlerweile die Kinder von Pietro und seiner Frau Santa Rosa Igino, Gian Franco und Anna Maria das Familienunternehmen in dritter Generation. Mit Stolz blickt man auf die 70 Jahre Firmengeschichte zurück und arbeitet konstant an der Weiterentwicklung der Prozesse im Weinberg und der Kellerei, um auch weiterhin zu den Spitzenweingütern der Lugana DOC zu gehören.
Servierempfehlung:	Ein Genuss zu Antipasti, hellen Fleischgerichten oder leichten aromatischen Speisen. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 3,1 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre