

Weinzentrale

EBERLE

2021 - Pratto Vino Bianco - Cà dei Frati

Art.-Nr: 60340



Beschreibung:

Exotischer, aromatischer Duft der an reife, tropische Früchte wie Ananas, Maracuja und Mango erinnert. Ein Aromenfächer von Wiesenblüten Limone und zarter Vanillerauch. Im Mund gehaltvolle Haptik, saftig mit schönem Griff am Gaumen. Unglaublich stylisch. Dolce Vita. Top Speisebegleiter!

Hersteller:

Im Besitz der Familie Dal Cero seit dem Gründungsjahr 1939, Rebfläche 150 Hektar. Es entstehen Spitzenweine auf internationalem Niveau. Ein Keller-Neubau erfolgte im Jahr 2012. Tiefe Verbundenheit zum Gardasee und ganz speziell zum Lugana. Die autochthonen Rebsorten sind der ganze Stolz.

Anbau:

Der Gardasee spielt eine wichtige Rolle. Der Talkessel wirkt auch im Herbst wie ein Wärmespeicher. Das milde Klima macht eine späte Ernte gesunder und reifer Trauben möglich. Wind spielt eine grundlegende Rolle. 10 bis 35 Jahre alte Rebstöcke.

Rebsorte Trebiano, Sauvignon Blanc, Chardonnay	Region Lombardei	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe IGT	Restsüße 11,9	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkreicher Boden, steinern, Mineralsalze, tonhaltig, schlickig	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

