

DRINKS.

Azienda Agricola Pratello Lugana Catulliano DOC 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50009923
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Abfüller	Azienda Agricola Pratello di Bertola V. S.S., Via Pratello 26, 25080 Padenghe Sul Garda, Italia
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase blumiges Bouquet, abgerundet mit fruchtigen Anklängen von Limette, Granny Smith Äpfel sowie gelben Fruchtnoten. Am Gaumen ausgewogen mit Aromen weisser Blüten sowie gelbfleischiger Früchte.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100 % Turbiana/Trebbiano di Soave
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Mediterrane Küche, Pizza & Pasta, Risotto

Beschreibung

Der Lugana DOC ist ein trockener Weisswein aus dem gleichnamigen Weinbaugebiet in der italienischen Provinz Brescia im südlichen Bereich des Gardasees. Der Wein wird vorschriftsgemäss zu mindestens 90% aus der Traubensorte Trebbiano di Soave hergestellt, die unter einer ganzen Reihe von Synonymen - u.a. "Lugana" oder "Turbiana" - bekannt ist. Der landwirtschaftliche Betrieb Pratello umfasst eine Fläche von insgesamt 120 ha, wovon 70 ha von Weinbergen eingenommen werden. Die Weinkellerei, in der alle wichtigen Prozesse wie die Fermentation, die Reifung und die Abfüllung stattfinden, befindet sich in einem randlich gelegenen Ortsteil von Padenghe sul Garda komplett unter der Erde. Darüber befindet sich ein schickes Weinresort mit Unterkünften, Pool, grünen Aussenanlagen, Restaurant und Weinhandlung. Immerhin nimmt der Agrartourismus hier - nur wenige Kilometer vom Alpensüdrand sowie vom Ufer des Gardasees entfernt - eine wichtige Stellung ein. Seine bio-zertifizierten Weine stellt der Landwirtschaftsbetrieb Pratello aus verschiedenen Rebsorten her. Die Turbiana-Trauben für den Catulliano DOC Wein wachsen auf den lehmigen Böden der seichten Moränenhügel (70 m ü.M.), die während der vergangenen Eiszeit im Gebiet abgelagert wurden. Jede Pflanze erzeugt über den Sommer 2 kg Trauben. Der Most gärt dann zehn Tage lang in Edelstahltanks, bevor der Wein drei Monate lang ausgebaut und weitere drei Monate in der Flasche zur Ruhe gelegt wird. Der Weisswein lässt sich mit einer Vielzahl von Gerichten kombinieren und ist bis zu zwei Jahre lang lagerfähig.