

Pratto

Der Pratto war eine Herausforderung, die wir annahmen, um von konventionellen Systemen wegzukommen, während wir aber den Respekt für das Territorium beibehielten. In dieser späten Ernte treffen die aromatische Natur des in Stahl vinifizierten Sauvignons, die Weichheit des Chardonnays und die Feinheit des Turbianas harmonisch zu einem exklusiven Ergebnis aufeinander. In der Nase zeigt er tropische Fruchtnoten, die von einer pflanzlichen Note und Mineralität begleitet werden und die Finesse und Eleganz dieses Weines unterstreichen, mit einer sehr kommunikativen Wirkung, die die Salivation stimuliert und zu einer Kostprobe verleitet. Am Gaumen ist er reich an exquisiter Süße, der perfekt ausgeglichene Säure und Geschmeidigkeit folgen, schließlich kehren fruchtige Noten und Mineralien zurück. Ideal für strukturierte Vorspeisen wie Crostini di Foie Gras, aber auch zu delikaten aber duftenden Nudelgerichten, leichtem und weißem Fleisch und Fisch mit Kräutern. Perfekt zu gereiftem Käse.

Expertise

Rebsorten: Turbiana, Chardonnay und Sauvignon Blanc

Boden: kalk- und tonhaltig

Erziehungsmethode: Guyot und Kordon

Zeilen-/Stockabstand: 2,30 x 0,70

Hektarertrag: 80 Doppelzenter

Vinifikation: im Edelstahl

Malolaktische Gärung: keine

Ausbau und Reifung: 12 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe, 2 Monate Flaschenreifung

Alkoholgehalt: 13,5%

Gesamtsäure: 6,60 g/L

Flüchtige Säure: 0,35 g/L

pH-Wert: 3,10

Trockenextrakt: 21,5 g/L

