



Cà dei Frati

Pratto

Il Pratto rappresenta una sfida che abbiamo voluto cogliere, uscendo dagli schemi convenzionali pur mantenendo inalterato il rispetto per il territorio. In questa vendemmia tardiva l'aromaticità del Sauvignon vinificato in acciaio, la morbidezza dello Chardonnay e la finezza del Turbiana si incontrano armonicamente con un risultato esclusivo. Al naso evidenzia note di frutta tropicale accompagnate da una vegetalità e mineralità che ne esaltano la finezza e l'eleganza con un impatto molto comunicativo che induce alla salivazione stimolandone l'assaggio. Al palato è ricco con un attacco di squisita dolcezza a cui seguono acidità e sapidità in perfetto equilibrio, infine ritornano le note fruttate e minerali. Ideale sugli antipasti strutturati come crostini al foie gras e anche con primi piatti delicati ma ricchi di profumi, carni leggere e bianche e pesci con erbe aromatiche. Perfetto con formaggi affinati.

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 80 quintali

Tipo di vinificazione: Acciaio

Malo/attica: Non svolta

Affinamento e evoluzione: In acciaio sui lieviti fini 12 mesi, seguiti da due mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13,5%

Acidità totale: 6,60 g/L

Acidità volatile: 0,35 g/L

pH: 3,10

Estratto secco: 21,5 g/L

