



## Pratto

### Vino bianco

Dieser Wein ist das Produkt der uns selbst auferlegten Herausforderung, Konventionen zu durchbrechen und dabei das Potenzial unserer Rebflächen nicht aus den Augen zu verlieren. In dieser Spätlese verbinden sich das Aroma des in Edelstahl ausgebauten Sauvignon Blancs, die Zartheit des Chardonnay und die Finesse des Turbiana in perfekter Harmonie zu einem Wein der Spitzenklasse. In der Nase finden sich Noten von tropischen Früchten, denen pflanzlich-mineralische Aromen zusätzliche Finesse und Eleganz verleihen. Der abwechslungsreiche und vielschichtige Genuss verführt zum nächsten Glas. Am Gaumen ist der Pratto zunächst von einer köstlichen Süße, entfaltet dann ein perfekt abgestimmtes Säure-Aromen-Spiel und ist im Abgang schließlich fruchtig und mineralisch. Genießen Sie diesen Wein zu herzhaften Antipasti wie Crostini mit Foie Gras, aber auch zu leichten aromatischen Speisen, hellen Fleischgerichten, und Fisch mit duftenden Kräutern. Perfekt zu gereiftem Käse. Die Serviertemperatur liegt bei 8° - 10° C.

### Expertise

**Rebsorten:** Turbiana, Chardonnay und Sauvignon Blanc

**Boden:** kalk- und tonhaltig

**Erziehungsmethode:** Guyot und Kordon

**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:** 23 g/L

