Ca dei Frati bianco Pratto 0.75l



Kód produktu	I0204725

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Turbiana, Chardonnay a Sauvignon Blanc vypěstovaných na italských vinicích v oblasti Lago di Garda - suché

Pratto od Ca’ dei Frati je osobité bílé víno z pozdního sběru, které se vymyká běžným vinařským postupům, ale zároveň si zachovává respekt k místnímu terroiru. Ve vůni zaujme tóny tropického ovoce doplněnými jemnými bylinnými a minerálními nuancemi.

Chuť je bohatá a harmonická, s lehce nasládlým nástupem, na který navazuje svěží kyselina a příjemná slanost v krásné rovnováze. V dochuti se znovu objevují ovocné a minerální tóny. Skvěle se hodí k výraznějším předkrmům, aromatickým pokrmům, lehkým bílým masům, rybám s bylinkami i vyzrálým sýrům.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Ca dei Frati bianco Pratto 0.75l

Popis

Pratto je výzva, kterou ve vinařství chtěli přijmout, aby mohli překročit konvenční metody pro zachování respektu k teritoriu. Při této pozdní sklizni se vůně Sauvignonu rozvinula v oceli, zatímco jemnost Chardonnay a jemnost Turbiany se harmonicky spojí, čímž se získá exkluzivní výsledek. Ve vůni jsou patrné náznaky tropického ovoce doplněné o rostlinné tóny a náznak minerálů, které zvyšují jemnost a eleganci, s velmi přitažlivým dopadem, který povzbuzuje stimulaci chuťových pohárků. Na patře je invaze bohaté a vynikající sladkosti, po které následuje kyselost a příjemnost v dokonalé rovnováze, než se znovu uvolní ovocné a minerální tóny. Perfektní společník k předkrmům, jako jsou foie gras canapés a také s jemnými prvními chody bohatými na aroma, světlé a bílé maso a ryby s aromatickými bylinkami, výborně se též hodí ke zralým sýrům. Rodina Dal Cero vlastní Ca dei Frati od roku 1939, kdy Felice Dal Cero rozpoznal potenciál tohoto výjimečného panství nedaleko jižního břehu jezera Garda. Původní majetek pochází z roku 1782, ale v posledních několika desetiletích se rodina věnovala revitalizaci panství a budování solidní pověsti kvality. V současné době jsou považováni za nejlepší producenty v Luganě a z pouhých 12 hektarů v roce 1987 se jejich majetek rozrostl na dnešních více než 160 hektarů. Toto lahodné bílé víno se skládá především z Turbiany, místní odrůdy, která je považována za příbuznou hroznu Verdicchio, a z menšího podílu Chardonnay a Sauvignonu Blanc. Hrozny pocházejí z vinic v Sirmione a Desenzano del Garda, kde se udržuje nízká úroda, aby byla zajištěna kvalita. Hrozny se obvykle sklízejí pozdě a fermentují v nerezových tancích. Šarže Turbiana a Chardonnay pak zrají 14 měsíců v dubových sudech, po nichž následuje 6 měsíců zrání v láhvi pro konečnou směs. Vůni charakterizují okvětní lístky růže, ananas a liči, zatímco v chuti se projevuje jasná kyselinka, krémová textura a střední tělo. Odvážný chuťový profil z něj činí skvělé gastronomické víno, které lze kombinovat s rybami, pečeným kuřetem, krémovými těstovinovými pokrmy nebo sýry.

Hlavní parametry

Značka	Ca 'Dei Frati
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Sauvignon blanc, Turbiana
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Ročník	2018
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výživové údaje	Nutriční hodnoty na 100 ml Energie: 337 kJ – 81 kcal Tuky: 0 g z toho nasycené mastné kyseliny: 0 g Sacharidy: 1,5 g z toho cukry: 0,9 g Bílkoviny: 0 g Sůl: 0 g