



ACQUISTATO IL

"Pratto" Vino Bianco 2023

2023

Sintesi perfetta tra tradizione e innovazione



Svinando®

Il Pratto di Cà dei Frati è un vino bianco che nasce dalla volontà di innovare nel rispetto della tradizione. La cantina si trova a Sirmione, sulla sponda meridionale del Lago di Garda, in una zona rinomata per la produzione del Lugana DOC. Questo territorio è caratterizzato da suoli calcareo-argillosi, ideali per la viticoltura, e beneficia di un microclima mitigato dalle acque del lago. La combinazione di questi fattori conferisce ai vini una spiccata mineralità e freschezza. Non a caso la zona è storicamente legata alla viticoltura, con testimonianze che risalgono addirittura al XVIII secolo. Blend di tre vitigni, il Pratto è figlio di Turbiana, autoctono della zona del Lugana, che apporta freschezza e una spiccata mineralità al vino, Chardonnay e Sauvignon Blanc che insieme conferiscono al vino un bouquet aromatico distintivo, caratterizzato da sentori di frutta tropicale e una vivace acidità. Le uve vengono raccolte in una vendemmia tardiva, ottenendo una maggiore concentrazione di aromi e zuccheri. La vinificazione avviene in acciaio, seguita da un affinamento, sempre in acciaio, sui lieviti fini per 12 mesi. In ultimo, dopo l'imbottigliamento, segue un ulteriore riposo in bottiglia per 2 mesi prima della commercializzazione. Colore giallo paglierino tendente al dorato, brillante e limpido, al naso emergono eleganti sentori di frutta tropicale, come lime, lychee e cedro, accompagnati da note minerali che ne esaltano la finezza e l'eleganza. In bocca è ricco e armonico, con un attacco di piacevole dolcezza seguito da una spiccata acidità e sapidità. Il tutto in perfetto equilibrio. Le note fruttate e minerali ritornano nel finale, offrendo una lunga persistenza.

Cà dei Frati è sinonimo di viticoltura di qualità nella regione del Lago di Garda. Dal 1939 è un punto di riferimento per tutti i produttori locali, e una realtà capace di imporre i suoi vini su tanti mercati internazionali, grazie anche ai numerosi premi e importanti riconoscimenti ottenuti. Il suo nome richiama l'antico legame con la città di Sirmione. Un tempo, infatti, tutta la zona di Lugana sulla sponda bresciana era conosciuta come "luogo dei fratti" perché di proprietà della curia vescovile. E un documento del 1782 testimonia che già all'epoca qui si produceva vino. La famiglia Dal Cero è il cuore pulsante di questa storica azienda e ha avuto un ruolo determinante nella nascita della DOC e nel successo del Lugana a livello internazionale. Sulle sponde del Lago di Garda, tradizione e innovazione si intrecciano armoniosamente.

La Vigna

Terreno calcareo argilloso

Esposizione Allevamento Guyot e cordone speronato

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lombardia

Uve Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Vinificazione in acciaio. Fermentazione malolattica: non svolta. Affinamento e evoluzione: in acciaio sui lieviti fini 12 mesi seguiti da 2 mesi in bottiglia.

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.