



Azienda agricola  
dal 1939

**Cà dei Frati**

---

---

## Pratto IGT

---

---

**Erzeuger:** Weingut Cà dei Frati

**Herkunft:** Lombardei  
Sirmione am Gardasee  
IGT Benaco Bresciano

**Rebsorten:** Turbiana, Chardonnay,  
Sauvignon



**Ausbau/Reife:** Vergärung von Turbiana und Chardonnay anfangs im Stahltank, danach im Barrique, weitere Reife im Barrique für 12 Monate, der Sauvignon vergärt und reift nur in Stahltanks, danach weitere 6 Monate Reifung auf der Flasche, malolaktische Gärung nur bei Turbiana und Chardonnay

**Eigenschaften:** mittleres bis kräftiges Goldgelb  
Noten von exotischen Früchten im Bouquet, feine mineralische Note, pflanzliche Duftnuancen, voll im Geschmack, reich, vielschichtig mit zarter Säure.

**ideal zu:** kräftigen Vorspeisen, leichten und hellen Fleischgerichten, Fisch, gereiftem Käse

**Pressenotizen:** Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2010 und 2009