

DRINKS.

Azienda Agricola Pratello Mille 1 Garda rosso DOC 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40813921
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Abfüller	Azienda Agricola Pratello di Bertola V. S.S., Via Pratello 26, 25080 Padenghe Sul Garda, Italia
Marke	Pratello
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	6 Monate
Degustationsnotiz	neben einer milden Säure zeichnen sich Noten von Wildblumen, reifen Beeren, Pflaumen, Kirschen sowie wärmenden Gewürzen ab.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 40% Corvina, 40% Rebo und 20% Merlot
Etikette	verspielt
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Antipasti, Gemüse, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Der landwirtschaftliche Betrieb Pratello liegt in der italienischen Provinz Brescia im südlichen Bereich des Gardasees und umfasst eine Fläche von insgesamt 120 ha, wovon 70 ha von Weinbergen eingenommen werden. Die Weinkellerei, in der alle wichtigen Prozesse wie die Fermentation, die Reifung und die Abfüllung stattfinden, befindet sich in einem randlich gelegenen Ortsteil von Padenghe sul Garda komplett unter der Erde. Darüber befindet sich ein schickes Weinresort mit Unterkünften, Pool, grünen Aussenanlagen, Restaurant und Weinhandlung. Immerhin nimmt der Agrartourismus hier - nur wenige Kilometer vom Alpensüdrand sowie vom Ufer des Gardasees entfernt - eine wichtige Stellung ein. Seine bio-zertifizierten Weine stellt der Landwirtschaftsbetrieb Pratello aus verschiedenen Rebsorten her. Die Trauben für den Mille 1 Garda Rosso DOC Wein wachsen auf den lehmigen und steinigen Böden der seichten Moränenhügel, die während der vergangenen Eiszeit im Gebiet abgelagert wurden. Assembliert werden Merlot, Corvina und Rebo - eine widerstandsfähige Neuzüchtung aus dem Jahr 1948, die vorwiegend im Trentino in kleinen Beständen angebaut wird. Das Team von Pratello lässt einen Teil der Ernte zunächst in Kisten trocknen lassen, wie es bei der Appassimento-Methode üblich ist. Die Prozesse der Gärung und Mazeration finden in Edelstahltanks statt, woraufhin ein sechsmonatiger Ausbau in 500L-Fässern aus französischem Eichenholz erfolgt. Der Rotwein passt gut zu Antipasti, Spaghetti, Pizza, Gemüseflan oder rotem Fleisch.