

DRINKS.

Azienda Agricola Pratello Riesling IGT Benaco Bresciano 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408137
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Lombardie
Embouteilleur	Azienda Agricola Pratello di Bertola V. S.S., Via Pratello 26, 25080 Padenghe Sul Garda, Italia
Marque	Pratello
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	10 mois
Dégustation	Les arômes de mangue, de melon et de sureau blanc dominant. À cela s'ajoutent des impressions fraîches de fleurs de jasmin et de raisins mûrs, avec des notes gustatives sucrées, salées, aigres et amères équilibrées.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Riesling
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2016
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, risotto, viandes blanches

Description

L'entreprise agricole Pratello est située dans la province italienne de Brescia, dans la partie sud du lac de Garde, et couvre une superficie totale de 120 hectares, dont 70 sont occupés par des vignes. La cave complètement souterraine, où se déroulent tous les principaux processus, tels que la fermentation, le vieillissement et la mise en bouteille, est située dans une zone périphérique de Padenghe sul Garda. À la surface se trouve un domaine viticole chic avec hébergement, piscine, espaces verts en plein air, restaurant et boutique de vin. L'agritourisme joue un rôle important ici, à quelques kilomètres seulement de la bordure sud des Alpes et des rives du lac de Garde. L'entreprise agricole Pratello produit ses vins à partir de différents cépages. Pour le compte du vin Riesling IGT, les raisins Riesling poussent sur les sols pierreux et plats des collines morainiques peu élevées (250 mètres au-dessus du niveau de la mer), qui se sont formées dans la région durant la dernière période glaciaire. Chaque plant produit 1,2 kg de raisins pendant l'été. Les raisins sont récoltés à la main, égrappés, macérés pendant deux jours à 8°C, puis pressés. Le moût fermente ensuite pendant 15 jours dans des cuves en acier inoxydable, avant que le vin ne vieillisse pendant quatre mois et repose en bouteille pendant six mois supplémentaires. Le vin blanc peut être combiné avec une variété de plats, tels que les sushis, la ceviche, le rôti de veau, l'escalope, le poulet, la salade, le risotto et les pâtes.