DRINKS.

Azienda Agricola Pratello Mille 1 Garda rosso DOC 2020 150cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40814020
Alcool	14%
Contenu	150cl
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 rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	En plus d'une légère acidité, on découvre des notes de fleurs sauvages, de baies mûres, de prunes, de cerises et d'épices chaleureuses.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 40% de Corvina, 40% de Rebo et 20% de Merlot
Etiquette	ludique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	entrées, légumes, pizzas & pâtes, viandes rouges

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 certifiés biologiques à partir de différents cépages. Pour le compte du Mille 1 Garda rosso DOC, les raisins poussent sur les sols argileux et pierreux des collines morainiques peu élevées, qui se sont formées dans la région durant la dernière période glaciaire. Le Merlot, la Corvina et le Rebo - une nouvelle variété résistante datant de 1948 et cultivée principalement dans le Trentin en petites surfaces - sont assemblés. L'équipe de Pratello laisse d'abord sécher une partie de la récolte dans des bacs, comme c'est de coutume avec la méthode de l'appassimiento. Les processus de fermentation et de macération ont lieu dans des cuves en acier inoxydable, et sont suivis d'une maturation de six mois dans des fûts de chêne français de 500 litres. Le vin rouge se marie bien avec les antipasti, les spaghettis, la pizza, les quiches aux légumes ou la viande rouge.