

DRINKS.

Azienda Agricola Pratello Lugana Catulliano DOC 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50009923
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Lombardie
Embouteilleur	Azienda Agricola Pratello di Bertola V. S.S., Via Pratello 26, 25080 Padenghe Sul Garda, Italia
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet floral, arrondi par des notes fruitées de citron vert, de pommes Granny Smith et de fruits jaunes. Bouche: équilibrée avec des arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes charnus.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de 100% de Turbiana/Trebbiano di Soave
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes, risotto

Description

Le Lugana DOC est un vin blanc sec issu de la région viticole du même nom dans la province italienne de Brescia, dans la zone sud du lac de Garde. Selon la réglementation, au moins 90% du vin est produit à partir du cépage Trebbiano di Soave, qui est connu sous plusieurs synonymes, notamment "Lugana" et "Turbiana". L'exploitation Pratello couvre une superficie totale de 120 hectares, dont 70 sont occupés par des vignobles. La cave, où se déroulent tous les processus importants, tels que la fermentation, la maturation et la mise en bouteille, est située complètement sous terre dans une partie périphérique de Padenghe sul Garda. Au-dessus se trouve un complexe viticole chic avec hébergement, piscine, espaces verts extérieurs, restaurant et boutique de vins. Après tout, l'agritourisme occupe une place importante ici, à quelques kilomètres seulement de la bordure sud des Alpes et des rives du lac de Garde. La ferme Pratello produit ses vins certifiés biologiques à partir de différents cépages. Les raisins Turbiana pour le vin Catulliano DOC poussent sur les sols limoneux des collines morainiques peu profondes (70 m d'altitude), qui ont été déposées dans la région pendant la dernière période glaciaire. Chaque plante produit 2 kg de raisins pendant l'été. Le moût fermente ensuite dans des cuves en acier inoxydable pendant dix jours, avant que le vin ne vieillisse pendant trois mois, puis trois mois supplémentaires en bouteilles. Le vin blanc peut être combiné avec une variété de plats et peut être conservé jusqu'à deux ans.