

# MIDDENDORFwein-expertise



## Pratello - Lugana DOC Catulliano 2017

Das Weingut: Der historische Landwirtschaftsbetrieb Pratello wurde 1860 gegründet und befindet sich auf den Moränenhügeln in unmittelbarer Nähe zum Gardasee. Der Betrieb umfasst eine Fläche von insgesamt 120 ha, davon 70h Weinberge. Die Weinkellerei, die sich im Herzen des mittelalterlichen Dorfes von dem Ortsteil Pratello befindet, ist vollständig unter der Erde. Ausgestattet mit den neusten Technologien für die beste Verarbeitung der Trauben, wird die Weinkellerei auch ökologischen Kriterien unterzogen. Es werden ausschließlich Trauben aus eigenen Weinbergen verarbeitet.

Region: DOC Lugana / Lombardei / Italien

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorten: 100% Trebbiano di Lugana

Weinbereitung: schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank

Analysedaten: 13,0 % Vol.

Beschreibung: Ein dezent aromatischer und frischer Weißwein mit heller zitronengelber Farbe. Im Glas zeigen sich Aromen von grünem Apfel, weiße Mandeln, Williamsbirne und weiße Blüten. Am Gaumen wirkt der Wein angenehm trocken, mit frischer Säure, feiner Nussigkeit und ganz typisch für Trebbiano einem feinem bitteren Biss im Finish. Ein saftig, frischer und dezent aromatischer Weißwein der den Nerv eines großen Publikums trifft.

Speiseempfehlung: Ein Sommerwein zu Salaten, Antipasti und unkomplizierten Vorspeisen. Ideal auch zum so trinken.