

# Pratello Pinot Grigio Garda DOC

Pratello - Veneto - Włochy



Charakter:	Białe
Apelacja:	DOC Garda
Szczepy:	Pinot Grigio
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	5 g/l
Kwasowość:	5.8 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	6-8 °C

## Opis:

Wspaniałe Pinot Grigio, o złotej barwie. Bukiet owocowy, z dominującą nutą melona i gruszką także obecnych w smaku. Jedwabiste w smaku z delikatnym blaskiem w smaku nadanym przez delikatną kwasowość. Ku zaskoczeniu na końcu okazuje się morela i karmel. Doskonałe Pinot Grigio do jedzenia.

## Podawać do:

Polecamy do przystawek, makaronów i dań rybnych.



PRATELLO

# Pratello Lugana DOC

Pratello - Veneto - Włochy



Charakter:	Białe
Apelacja:	DOP Lugana
Szczepy:	Trebbiano
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	5 g/l
Kwasowość:	5.8 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 3 lat
Nagrody:	International Biowine Prize 2016 - Podwójny Złoty Medal
Temperatura podawania:	6-8 °C

## Opis:

Wino o słomkowej barwie z zielonymi refleksami. Bukiet przepełniony kwiatowymi i owocowymi nutami, z delikatnym niuansiem jałowca. W smaku dominuje owocowość doskonale zharmonizowana z subtelną słodyczą.

## Podawać do:

Polecamy do przystawek, makaronów i ryb



PRATELLO

# Pratello "il Rivale" Lugana DOC

Pratello - Veneto - Włochy



Charakter:	Białe
Apelacja:	DOC Lugana
Szczepy:	Trebbiano
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	3.8 g/l
Kwasowość:	5.7 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 5 lat
Temperatura podawania:	8 °C

## Opis:

Wino o słomkowej barwie z zielonymi refleksami. W bukietcie dojrzałe gruszki i nieco nuty egzotycznych owoców. W smaku intensywnie soczyste, nieco pikantne, wyczuwalna dojrzała morela, skórka pomarańczy i wanilia. Gęsty i długi finisz.

## Podawać do:

Polecane do risotto, makaronów, ryb i owoców morza.



PRATELLO

# Pratello Mille 1 Rebo IGT

Pratello - Veneto - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT
Szczepy:	Rebo
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier reszkowy:	2 g/l
Kwasowość:	6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 6 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Rebo Rigotti (1891-1971) stworzył tę odmianę ze skrzyżowania Merlot i Teroldego w 1960 roku. Bukiet tego wina składa się z wielu woni kwiatowych: fiołek alpejski, czereśnia i czarny bez. Następnie pojawiają się porzeczki, jeżyny i dojrzałe śliwki. Na podniebieniu mięsiste, mineralne, dużo owoców, aksamitne, pochlebne, eleganckie.

## Podawać do:

Idealne do makaronów i dań mięsnych.



PRATELLO

# Pratello Torrazzo Valtenesi DOC

Pratello - Veneto - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Valtenesi DOC
Szczepy:	Groppello, Marzemino
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	4 g/l
Kwasowość:	6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 5 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Bukiet kompleksowy i nieoczekiwanie owocowy. Obecny aromat wiśni, śliwki, czarnej porzeczki i malin. Na podniebieniu żywe, w połączeniu z subtelną kwasowością osiąga świeżość na podniebieniu.

## Podawać do:

Ideane do makaronów i dań mięsnych.



PRATELLO

# Pratello Sant' Emiliano Chiaretto Valtenesi DOC

Pratello - Veneto - Włochy



Charakter:	Różowe
Apelacja:	DOC Valtènesi
Szczepy:	Groppello, Marzemino, Barbera
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	5 g/l
Kwasowość:	6.3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	6-8 °C

## Opis:

Bardzo żywy róż. Bukiet jasny i świeży, obecny kwiat migdałowca, banan, gruszka oraz jabłko Golden Delicious. Na podniebieniu, soczyste, wytrawne, ale z żartobliwą słodyczą.

## Podawać do:

Dobrze pasuje do przystawek, makaronów i dań rybnych.



PRATELLO