

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Pratto Vino Bianco Cà dei Frati



Pratto er måske husets rigeste hvidvin. Her indgår også en smule Sauvignon Bianco, der øger vinens aromatik yderligere.

Et meget spændende glas!

I den sydlige ende af Gardasøen, hvor Lombardiet lige akkurat endnu ikke er blevet til Veneto, ligger byen Sirmione og vinhuset Cà dei Frati, nærmest i hjertet af produktionsområdet for Lugana DOC. Navnet – *Munkenes hus* – er ikke tilfældigt, men vidner om, at der i flere århundreder har været et kloster på stedet. Det er også dokumenteret, at der har været produceret vin her, helt tilbage til i hvert fald 1782. Felice dal Cero, der kom fra en vindyrkende familie nær Verona, købte dette hus i Lugana di Sirmione i 1939 og begyndte at dyrke vin og hans søn, Pietro dal Cero, var med til at flaske den første Lugana fra Casa dei Frati, senere omdøbt til Cà dei Frati. Nu er det Pietros voksne børn, Igino, Gian Franco og Anna Maria, der leder familieejendommen og vinbruget har i årtier været et pejlemærke for vinene fra området. Den grønne drue Turbiana er Luganas særlige bidrag til vinverdenen. Den var tidligere kendt som Trebbiano di Lugana, men i 2008 kunne en DNA-profil vise, at varietalen i virkeligheden er en lokal form af Verdicchio. Hos Cà dei Frati omfattes Turbiana med stor veneration og man har en betydelig identitet bundet i den, og i den ståltanklagrede I Frati, som for familien udtrykker de lokale dyrkningshabitater og druen i forening. Her antager druen sin typiske æble-, abrikos og mandelagtige karakter, mens den opnår sit mest ambitiøse udtryk i enkeltmarksvinen Brolettino, der fremviser en større rigdom, dybde og eksotik. Der er en fuld portefølje af hvide, røde og mousserende vine, en *rosato* og en *vino da uve stramature dolce*, den søde Tre Filer. Efter årtusindskiftet realiserede den oprindeligt veronesiske familie en drøm, da de erhvervede 11 ha i Valpolicella, hvorfra der nu fremstilles en Amarone.

Med Pratto fortolker familien den lokale jord gennem en *uvaggio*, en *blending* af tre forskellige sorter. Druerne høstes sent, *vendemmia tardiva*, og Sauvignon bidrager med sin særlige aromatiske karakter, Chardonnay med en afrundet blødhed og Turbiana med sin undergjorte finesse. Druerne finder smukt og harmonisk sammen og vinen ståltanklagres for at bevare den primære frugt og renhed i udtrykket og den gennemgår ikke malolaktisk gæring, for at give en naturlig syrespændstighed. Der opnås en vin med en vis frodig opulence, der balanceres af friskhed i afslutningen.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

Marker nær Sirmione, Lombardiet.

TYPE

Hvidvin

DRUER

50% Turbiana, 25% Chardonnay, 25% Sauvignon Bianco

UDBYTTE

8000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Mosten fra de tre varietaler koldgæres separat på temperaturkontrollerede ståltanke og vinen lagres efterfølgende 12 måneder på ståltanke *sui lieviti*, på de døde gærceller, for at antage større kompleksitet. Vinen gennemgår IKKE malolaktisk gæring. Der afsluttes med to måneders flaskelagring.

OPLEVELSEN

Aromatisk let tropisk, men også med klare mindelser om Sauvignon. I munden rigt frugtig, opulent, men dog tør, og der er harmoni og forfriskende syre i eftersmagen.

ASSOCIATIONER

- Abrikos, fersken, ananas
- Honning, vegetale noter

SERVERING

- Crostini med foie gras
- Velmodnede komælksoste

Serveringstemperatur: 5-10° C

POTENTIALE

Nydes for sin ungdom.

www.cadeifrati.it