



Ca dei Frati Pratto 2016

Kraj: Włochy

Region: Lombardia

Apelacja: Vino Bianco

Szczep: Turbiana, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Fermentacja: w stali

Dojrzewanie: w stali, 12 miesięcy na osadzie

Aromat: pieczone jabłko, brzoskwinia, grillowane orzechy, maślana grzanka, brioszka, krzemień

Smak: półwytrawne, soczyste, zbalansowane, strukturalne, długi finisz, szarlotka, morela, brzoskwinia, krzemień

Food pairing: risotto z owocami morza, vitello tonnato, pieczony labraks

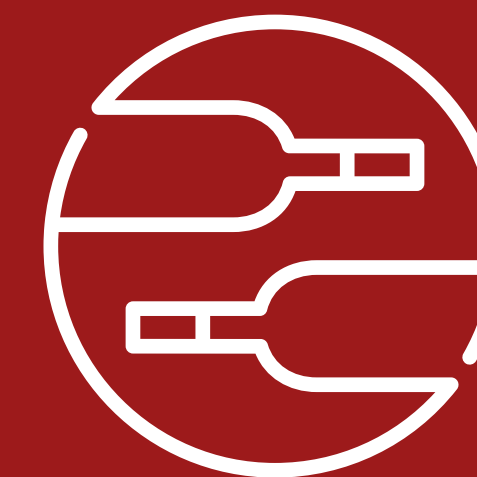
Cukier reszkowy: 16,3 g/l

Kwasowość: 7,1 g/l

Alkohol: 13,5%

Nota degustacyjna 09.07.2019

Wino dojrzewa i w miarę upływu czasu jego walory aromatyczno-smakowe ewoluują.



**WINONA
BUTELKI**

www.winsonabutelki.pl
winsonabutelki@mlynska12.pl
+48 696 413 606

Pn – Sob 12:00-22:00

Wino dostępne w sklepie firmowym
Wino Na Butelki oraz w najlepszych
restauracjach.