


# Lugana DOC Spumante Brut Bollé

## Aromen von Apfel, Aprikosen und Rosenblüten, frisch mit feiner, lang anhaltender Perlage

**Winzer:** Pratello
**Region:** Lombardei
**Rebsorte:** 100% Trebbiano di Lugana
**Farbe:** weiß
**Ausbau:** Methode Charmat
**Alkohol:** 12.0 % vol
**Trinktemperatur:** 12 - 14°C

**Kulinarischer Tipp:** Ein toller Aperitif, zur Gemüseküche, Meersfrüchten und sommerlichen Vorspeisen

**0.75 l** – Bestellnummer 74600

## Pratello
## Lombardei

In der südwestlichsten Ecke des Gardasees liegt auf einem Hügel hinter dem mittelalterlichen Kastell von Padenghe die Azienda Agricola Pratello. Hier, in 200 m Seehöhe, öffnet sich ein atemberaubendes Panorama über den ganzen See, von Sirmione bis zum Monte Baldo. Seit dem 19. Jahrhundert werden auf Pratello Reben und Oliven angebaut, wobei sich die Weinbaufläche heute auf 70 Hektar erstreckt und stetig weiter wächst. Der Eigentümer Vincenzo Bertola hat den Ehrgeiz, Pratello zu einem Weingut ersten Ranges zu machen. Dabei vertraut er auf die wissenschaftlichen Erkenntnisse des Agronomen Paolo di Francesco, der für jede Rebsorte die optimale Weinberglage ermittelt. Pratello war 2004 eines der ersten Weingüter, das offiziell biologisch zertifiziert wurde. Mit der Metodo Pratello will man einen Schritt weitergehen und einen eigenen Codex schaffen, der nicht nur die Verwendung von Naturprodukten auf dem Feld und im Weinkeller vorsieht, sondern auch die biologische Vielfalt der Ökosysteme in den Weinbergen beachtet. Diese Methode basiert auf der Nutzung erneuerbarer Energiequellen und der Energieeffizienz der Weinberge, sowie der Synergie zwischen Tieren und Pflanzen.


Abbildung unverbindlich