



PRATELLO



Nagy's Caffè Bar e Vino
Kirchgasse 11
4600 Olten
Tel +41 62 213 06 06
info@nagysbarolten.ch
www.nagysbarolten.ch

Azienda Agricola Pratello

Das Weingut

Padenghe sul Garda, ein kleiner mittelalterlicher Ort am Gardasee - dort steht das traditionsreiche, aber auch fortschrittliche Weingut Pratello. Erste Hinweise von Pratello als Betriebseinheit stammen vom Jahre 1860. Der Vorzeigebetrieb produziert Bio-Spitzenweine auf höchstem Qualitätsniveau und widerspiegelt damit zweifellos, wie viel schöner doch Wein aus biologischem Anbau ist! Vincenzo Bertola, ambitionierter Inhaber und leidenschaftlicher Weinbauer, liebt es über seine Weine zu sprechen und verfolgt das Ziel, mit jeder Flasche Wein ein "Schluck Gardasee" anzubieten. Er lebt seine Philosophie, indem er auch aussergewöhnliche Ideen umsetzt und auf ungewöhnliche Rebstöcke sowie komplexe Weine setzt. Sein Erfolg wird bestätigt durch die inzwischen weltweit grosse und wachsende Nachfrage für seine Produkte.



Vincenzo legt grossen Wert auf Tradition und auf Weinbau im Einklang mit der Natur. Der Agriturismo Pratello verfügt über 100 Hektar an landwirtschaftlichem Anbaubereich, wovon ca. 45 ha dem Wein- und 8 ha dem Olivenanbau gewidmet sind. Der Rest verteilt sich auf den Anbau von Getreide und Gemüse, Weideland, Obstbäumen und Obststräuchern sowie eine der grössten Alpaca-Zucht in Norditalien.

Homepage: www.pratello.com



Nagy's
CAFFÈ BAR E VINO
est. 1928

Preisliste



Jg.	Produkt	Karton	Inhalt	Preis / Flasche	
				Regulär	Aktion
2020	Lugana DOCa	6	75 cl	CHF 18.50	CHF 16.70
2020	Pinot Grigio DOC	6	75 cl	CHF 17.50	CHF 15.80
2020	Chiaretto DOC	6	75 cl	CHF 18.50	CHF 16.70
2018	Torrazzo DOC	6	75 cl	CHF 18.00	CHF 16.20
2018	Mille 1 DOC	6	75 cl	CHF 21.80	CHF 19.60
		1	150 cl	CHF 49.00	CHF 44.00
2018	Nero per Sempre IGT	6	75 cl	CHF 31.00	CHF 27.90
		1	150 cl	CHF 79.00	CHF 71.00

Lugana Catulliano *DOC*

Azienda Agricola Pratello



Herkunft

Padenghe sul Garda / Lombardia

Rebstock

Trebbiano di Lugana

Farbe

Strohgelb mit grünlichem Abglanz.

Duft

Nase ist blumig und fruchtig mit einem Hauch von mittlerem Körper, dessen Glätte als Wacholderbeeren, Apfel und Birne wahrgenommen wird mit einer schönen Einzelleistung der Williams.

Geschmack

Im Mund ist der Wein sehr weich, perfekt im Gleichgewicht, das sich gut im Glas verteilt. Es dominiert der Geschmack von Pfirsich, Apfel.

Gradazion

12.5% vol.



Die DOC Lugana steht ausschliesslich für einen Weisswein der aus dem regionalen Klon der Trebbiano vinifiziert wird, der Trebbiano di Lugana, einem Synonym der Trebbiano di Soave. Allerdings sind die Böden in der DOC Lugana am südwestlichen Zipfel des Gardasees stark vulkanisch überprägt und verleihen den Weinen etwas mehr Aroma als der Soave in der Regel bereit ist zu entwickeln.

Nagy's
CAFFÈ BAR E VINO est. 1998

Pinot Grigio *DOC*

Azienda Agricola Pratello

Herkunft

Padenghe sul Garda / Lombardia

Rebstock

Pinot Grigio

Farbe

Helle, brillante Farbe mit goldenen Reflexen

Duft

In der Nase sind die Aromen zart und tief mit einem Hauch von Birne und Apfel.

Geschmack

Sehr ausgeglichene Säure dominiert von einer herben Frische mit fruchtigem und rundem Abgang.

Gradazion

12.5% vol.



Die DOC Lugana steht ausschliesslich für einen Weisswein der aus dem regionalen Klon der Trebbiano vinifiziert wird, der Trebbiano di Lugana, einem Synonym der Trebbiano di Soave. Allerdings sind die Böden in der DOC Lugana am südwestlichen Zipfel des Gardasees stark vulkanisch überprägt und verleihen den Weinen etwas mehr Aroma als der Soave in der Regel bereit ist zu entwickeln.

Nagy's
CAFFÈ BAR E VINO est. 1998

Sant'Emiliano Chiaretto *DOC*

Azienda Agricola Pratello

Herkunft

Padenghe sul Garda / Lombardia

Rebstock

Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

Farbe

Glänzendes weiches Rubinrot.

Duft

Die Aromen sind von einem ganz besonderen sensorischen Harmonie: sauberer, klarer und unverwechselbarer Duft von blühenden Mandel, Banane, Birne sowie goldener Apfel.

Geschmack

Eine frische umfangreiche und beispiellose Schärfe von frischen Trauben, an der richtigen Stelle und in jeder Ecke des Gaumens spürbar. Rund und frisch sind seine primären Verbindungen mit einem neutralen Hintergrund.

Gradazion

12.5% vol.



Ein spezielles Verfahren ermöglicht es in der Moräne des Garda Bresciano, aus roten Reben einen DOC gemäss den Vorschriften zu keltern (Groppello, Marzemino, Barbera und Sangiovese).

Nagy's
CAFFÈ BAR E VINO est. 1928

Torrazzo Valtènesi *DOC*

Azienda Agricola Pratello

Herkunft

Padenghe sul Garda/Lombardia

Rebstock

Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

Farbe

Brillierendes Rubinrot.

Duft

Feiner und empfindlicher Duft nach jungen, roten Früchten mit aromatischen Düften von Unterholz und mit Düften nach Kirschen.

Geschmack

Der Geschmack ist angenehm aggressiv aber eingewickelt durch eine komplexe und unerwartete Fruchtigkeit nach nicht ganz reifer Pflaume, Kirsche und Himbeere.

Gradazion

12.5% vol.



Ein nicht kompliziert Wein der zu allem passt. Er kombiniert gut mit warmen und kalten Speisen, eignet sich auch für jede Mahlzeit und als Alltagswein. Ideal als Begleiter für schnelle Mahlzeiten wie Tortillas, Pizza, Sandwiches und Snacks aus Fleisch und Käse. Gilt als ein ausgezeichnete Weine zum Einstieg in die Verkostung für jüngere Generationen.

Nagy's
CAFFÈ BAR E VINO est. 1928

Mille 1 *Garda rosso* DOC

Azienda Agricola Pratello



Herkunft

Padenghe sul Garda/Lombardia



Rebstock

Rebo, Corvina, Merlot

Farbe

Intensives Rubinrot

Duft

In der Nase eine Invasion von floralen Düfte wie Alpenveilchen und Impressionen von Brombeeren und Pflaumen. Alles ist sauber, alles ist intakt und kein Geruch unsachgemäß in der Nasenhöhle. Der Nachgeschmack schließt mit einem Duft von Kirsche, dunkle Schokolade und Rhabarber ab.

Geschmack

Eine starke Struktur, die beim Abgang im Gaumen in einer dezenten Fülle anhält. Leckere Kirsche, Brombeere, Johannisbeere. Die Frucht zeigt keinerlei Anzeichen fremder Trauben im Mund-zu Nase Verhältnis. Es ist erstaunlich, dass nach 15 Monate in Französisch Eichenfässern (Barriques) der Duft des Holzes nur leicht zu spüren ist.

Gradazion

14% vol.

Auszeichnung

Silberdiplom Expovina 2011

Rebo (Incrocio Rigotti 107-3)

Es war in den 60er Jahre als Rebo Rigotti der Trentino Region seine eigene Traubensorte geben wollte. So kreuzte er an der Weinforschungsanstalt Istituto Agrario di S. Michele all'Adige in San Michele all'Adige (Trentino) einen Merlot und die Teroldego, die dann bis zu den 90igern als Incrocio Rigotti 107-3 und seither als Rebo bekannt wurde. Der Rebo Benaco Bresciano IGT der Azienda Agricola Pratello gehört mittlerweile zu unseren Zugpferden. Ein Wein der in unserem Sortiment immer wieder und immer mehr Gefallen findet. Dieser etabliert den Namen Pratello und die ganze Region Gardasee nicht nur in der ganzen Schweiz, sondern auf der ganzen Welt.



Nagy's
CAFFÈ BAR E VINO est. 1928

Nero per Sempre IGT

Azienda Agricola Pratello



Herkunft

Padenghe sul Garda / Lombardia

Rebstock

Rebo

Farbe

Dunkles Rubinrot

Duft

In der Nase entfaltet sich eine Invasion von Düften reifer Beeren und Muskatnuss denen sich Brombeeren und Pflaumen anschliessen.

Geschmack

Zunächst herrscht ein Nachgeschmack der eigenen Traube, danach erscheinen Kirsche, Brombeere und Johannisbeere sowie Röstaromen und dunkler Pfeffer. Am Gaumen ist der Wein ein wahres Vergnügen.

Gradazion

15.5% vol.

Auszeichnung

Gambero Rosso 2011: "Empfehlenswert, der volle, reichhaltige Nero per Sempre ..."

Der Nero per Sempre, der zu 100% aus der Rebo Traube besteht, wird beim Lesen in spezielle Harassen gelegt, die danach in einem Gewölbekeller tunnelartig aufeinander gestapelt und zugedeckt werden. Mit einem Ventilator wird den Trauben kontrolliert Luft entzogen. Da keine frische Luft zufließt, verliert die Traube an Wasser, ähnlich wie beim Passito-Verfahren. Was zurückbleibt ist der Zucker, der zu einem fruchtigen Aroma führt und im kraftvollen Wein genossen werden kann.



Nagy's
CAFFÈ BAR E VINO est. 1928