



PRATELLO

NSA - NO SULPHITES ADDED



DENOMINAZIONE

Garda Rosso DOC



VITIGNO

Rebo



TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello con media presenza di calcare



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme



DENSITÀ PIANTE

5000 piante/ha



RESA PER PIANTA

1,2 kg per pianta



LAVORAZIONE

Uva Raccolta a mano - Lavorazione senza l'aggiunta di solfiti - Macerazione sulle bucce - Fermentazione senza controllo T° per 15/18 giorni - Fermentazione malolattica in vasche di acciaio per 20 giorni circa - Affinamento in vasche d'acciaio per 6 mesi circa - Maturazione in bottiglia 3/4 mesi



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 14/16°C in bicchiere ampio a forma di tulipano chiuso.



APPELLATION

Garda Red DOC



GRAPE VARIETY

Rebo



SOIL

Pebbly morainic soil of second degree (200 MASL)



PRUNING

Unilateral Guyot, 6 buds



DENSITY PER HECTARE

5000 plants per ha



YIELD PER PLANT

1,2 kg per plant



PRODUCTION PROCESS

Handpicked grapes - processing without added sulphites Maceration on the skins - Fermentation for 15/18 days without temperature control - Malolactic fermentation in steel tanks for approximately 20 days - Aging in stainless steel tanks for 6 months - Bottle aging for 3/4 months



SERVING TEMPERATURE

Best to be served at a temperature between 14/16°C, in a wide glass shaped as a tulip.



750 ml 1,5 l

FORMATI DISPONIBILI



IDEA PRATELLO