



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