



PRATELLO

ORIGINE - METODO ANCESTRALE



DENOMINAZIONE

Benaco Bresciano Incrocio Manzoni



VITIGNO

Incrocio Manzoni



TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di terzo livello (300 mt slm) con alta concentrazione di calcare



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme



DENSITÀ PIANTE

4800 piante/ha



RESA PER PIANTA

0,8 kg per pianta



LAVORAZIONE

Metodo Ancestrale - Uve raccolte a mano - Pressatura soffice di uva intera - Decantazione statica per 1 notte a 8°C - Innesto fermentazione in autoclave per 16 giorni - Imbottigliamento e maturazione in bottiglia per 3/4 mesi



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 8/10°C.



APPELLATION

Benaco Bresciano Incrocio Manzoni



GRAPE VARIETY

Groppello, Barbera, Syrah e Merlot



SOIL

Third level pebbly morainic terrain (300 meters above sea level) with a high concentration of limestone



PRUNING

Single sided Guyot with 6 buds



DENSITY PER HECTARE

4800 plants per ha



YIELD PER PLANT

0,8 kg per plant



PRODUCTION PROCESS

Ancestral Method - Hand-picked grapes - Soft pressing of the whole grapes - Static settling for 1 night at 8°C - Grafting of the autoclave fermentation that lasts about 16 days - Bottling and aging in bottle for 3/4 months.



SERVING TEMPERATURE

Best to serve at a 8/10°C temperature.



750 ml

FORMATI DISPONIBILI



I D E A P R A T E L L O