



# PRATELLO

## PINOT GRIGIO



### DENOMINAZIONE

Garda DOC



### VITIGNO

Pinot Grigio



### TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello (200 m slm)



### ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme



### DENSITÀ PIANTE

5000 piante/ha



### RESA PER PIANTA

1,8 kg per pianta



### LAVORAZIONE

Uve raccolte a mano - Pressatura soffice del grappolo intero in saturazione d'azoto - Fermentazione del mosto fiore per 15/18giorni - Affinamento in acciaio per 5 mesi - Maturazione in bottiglia per 3 mesi.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 10/12°C in bicchiere a forma di tulipano.



### APPELLATION

Garda DOC



### GRAPE VARIETY

Pinot Grigio



### SOIL

Pebbly morainic soil of second degree (200 MASL).



### PRUNING

Unilateral Guyot, 6 buds



### DENSITY PER HECTARE

5000 plants per ha



### YIELD PER PLANT

1,8 kg per plant



### PRODUCTION PROCESS

Handpicked grapes - Soft pressing of the whole bunch in nitrogen saturation - Fermentation of the first pressed must for 15 to 18 days - Aging in stainless steel for 5 months and Bottle aging for 3 months.



### SERVING TEMPERATURE

Best to be served at a temperature between 10/12°C, in a wide glass shaped as a tulip.



750 ml

FORMATI DISPONIBILI



IDEA PRATELLO