



PRATELLO

NERO PER SEMPRE - RISERVA



FORMATI DISPONIBILI



DENOMINAZIONE

Garda Rosso DOC



VITIGNO

Rebo



TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello (200 m slm) con media presenza di calcare



ALLEVAMENTO

Guyot



DENSITÀ PIANTE

5000 piante/ha



RESA PER Pianta

1,2 kg per pianta



LAVORAZIONE

Vigne di 30 anni - Uve raccolte a mano - Appassimento in cassetta per 35-45 giorni in fruttai - Diraspatura soffice - fermentazione 22/24°C per 20 giorni - Macerazione fino ad esaurimento delle bucce per altri 10-15 giorni - Svinatura del vino fiore - Affinamento di 15 mesi, 50% in acciaio e 50% in botti di legno da 20 hl e tonneau da 5 hl - Elevage con 10 mesi di riposo in bottiglia.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 16/18°C in bicchiere a forma di tulipano con pancia ampia e bocca stretta.



APPELLATION

Garda Red DOC



GRAPE VARIETY

Rebo



SOIL

Pebbly moronic soil of second degree with medium presence of calcareous.



PRUNING

Guyot



DENSITY PER HECTARE

5000 plants per ha



YIELD PER PLANT

1,2 kg per plant



PRODUCTION PROCESS

30 years old vineyards - Handpicked grapes - Raising of the grapes in boxes from 35 to 45 days in the fruit cellar - Soft destemming - Fermentation at a 22/24°C temperature for 20 days - Maceration of the grapes until complete depletion of the skins for another 10/15 days - Racking of the wine - Aging of 15 months, 50% in stainless steel and 50% in wood barrel of 20 hl e Tonneaux of 5 hl, then 10 months of bottle aging.



SERVING TEMPERATURE

Best to be served at a temperature between 16/18°C, in a wide wine glass.



IDEA PRATELLO