



PRATELLO

OTTOCENTO



750 ml

FORMATI DISPONIBILI



DENOMINAZIONE

San Martino della Battaglia DOC



VITIGNO

Tuchi



TERRENO

Terreno morenico ciottoloso leggermente argilloso



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme



DENSITÀ PIANTE

2000 piante/ha



RESA PER PIANTA

1,2 kg per pianta



APPELLATION

San Martino della Battaglia DOC



GRAPE VARIETY

Tuchi



SOIL

Morainic pebbly soil slightly clayey.



PRUNING

Single sided Guyot with 6 buds



DENSITY PER HECTARE

2000 plants per ha



YIELD PER PLANT

1,2 kg per plant



LAVORAZIONE

Vigne di 80 anni - Raccolta a mano - Pressatura soffice a grappolo intero - Decantazione statica a freddo - Fermentazione del mosto fiore per 16 giorni - Batonage del mosto sulla feccia nobile per 4 mesi - Affinamento in acciaio sulle fecce nobili per 6 mesi - Maturazione in bottiglia per 4 mesi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 16/18° C in bicchiere ampio.



PRODUCTION PROCESS

80 years old vineyard - Handpicked grapes - Soft pressing of the whole bunch - Cold natural clarification - Fermentation of the first pressing for 16 days - Batonnage of the wine on noble lees for 4 months - Aging in still tank for 6 month - Bottle aging for 4 months.



SERVING TEMPERATURE

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



IDEA PRATELLO