



# PRATELLO

## RIESLING - GARDA DOC



### DENOMINAZIONE

Garda Riesling



### VITIGNO

Riesling



### TERRENO

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



### ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 Gemme



### DENSITÀ PIANTE

4800 piante/ha



### RESA PER PIANTA

1,2 kg per pianta



### LAVORAZIONE

Vigne di 45 anni - Concimazione organica - Nessuna defogliazione in vigna - Raccolta a mano - Pressatura soffice del grappolo intero in saturazione d'azoto - Fermentazione del mosto fiore per 15/20 giorni - Affinamento in acciaio per 5 mesi - Maturazione in bottiglia per 4 mesi.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 12°C in bicchiere ampio a forma di tulipano chiuso.



### APPELLATION

Garda Riesling



### GRAPE VARIETY

Riesling



### SOIL

Pebbly morainic soil of third degree (300 MASL) with high concentration of limestone.



### PRUNING

Unilateral Guyot, 6 buds



### DENSITY PER HECTARE

4800 plants per ha



### YIELD PER PLANT

1,2 kg per plant



### PRODUCTION PROCESS

45 years old vineyards - Organic Fertilization - No defoliation of the vine - Handpicked grapes - Soft Pressing of the whole bunch in nitrogen saturation, Fermentation of the first pressing for 15/20 days - Aging in stainless steel for 5 months and bottle aging for 4 months.



### SERVING TEMPERATURE

Best to serve at a 12°C temperature, in a wide glass shaped as a tulip.



750 ml 1,5l 3l  
FORMATI DISPONIBILI



IDEA PRATELLO