



PRATELLO



750 ml

FORMATI DISPONIBILI

TORRAZZO - VALTÈNESI ROSSO



DENOMINAZIONE

Valtènesi Rosso DOC



VITIGNO

Groppello e Marzemino



TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello (200 m slm)



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme



DENSITÀ PIANTE

5000 piante/ha



RESA PER PIANTA

1,2 kg per pianta



LAVORAZIONE

Uva raccolta a mano - Macerazione sulle bucce - Fermentazione per 15/18 giorni a 22/24°C - Fermentazione malolattica in vasche di acciaio per 20 giorni circa - Affinamento in vasche d'acciaio per 6 mesi circa - Maturazione in bottiglia 3/4 mesi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 14/16°C in bicchiere ampio a forma di tulipano chiuso.



APPELLATION

Valtènesi Red DOC



GRAPE VARIETY

Groppello e Marzemino



SOIL

Pebbly morainic soil of second degree (200 MASL).



PRUNING

Unilateral Guyot, 6 buds



DENSITY PER HECTARE

5000 plants per ha



YIELD PER PLANT

1,2 kg per plant



PRODUCTION PROCESS

Handpicked grapes - Maceration on the skins - Fermentation for 15/18 days at a temperature of 22/24°C - Malolactic fermentation in steel tanks for approximately 20 days - Aging in stainless steel tanks for 6 months - Bottle aging for 3/4 months.



SERVING TEMPERATURE

Best to be served at a temperature between 14/16°C, in a wide glass shaped as a tulip.



IDEA PRATELLO