



PRATELLO

VALTÈNESI TORRAZZO

Leichtigkeit und Reinheit in einem Rotwein von äußerster Eleganz



REBSORTE

Groppello und Marzemino



BEZEICHNUNG

Valtènesi Riviera del Garda Classico DOC



BODEN

Kieseliger Moränenboden der zweiten Ebene (200 m ü.M.)



AUSBILDUNGSSYSTEM

Einzelner Guyot, beschnitten auf 6 Knospen.



DICHTE PRO HEKTAR/ERTRAG PRO PFLANZE

5000 ha – 1,2 kg pro Pflanze



HERSTELLUNG

Handverlesene Trauben – Mazeration auf den Schalen – Gärung für 15/18 Tage bei 22/24 °C – Malolaktische Gärung im Stahltank für etwa 20 Tage – Reifung im Stahltank für etwa 6 Monate – Reifung in der Flasche für 6 Monate.



SICHT

Klare rubinrote Farbe, gut verteilte und intakte Textur, mittelkräftig, Glycerinkern von guter Textur, dessen Viskosität beim Betrachten der Glaswände erkennbar ist.



NASE

In der Nase sind die Geruchsempfindungen weich, aber deutlich und beginnen mit einer anfänglichen aromatischen Wirkung von Düften von Waldbeeren und Veilchen, gefolgt von einer Weiterentwicklung von roten Beerenfrüchten, wenn das Glas geschwenkt wird. Im Mund ist der Geschmack angenehm, umgeben von komplexen und unerwarteten blumigen und fruchtigen Aromen, wobei Kirsche und Himbeere hervorstechen.



GAUMEN

Seine spritzige Säure, die gut mit den anderen Elementen harmoniert, macht Torrazzo zu einem frischen Wein am Gaumen, der die intensive Schärfe der Groppello- und Marzemino -Früchte, aus denen er stammt, mildert.



LEBENSMITTELPAIRING

In der Paarung ist es ein Wein, der gut zu kalten und warmen Gerichten passt, für die ganze Mahlzeit und als Alltagswein geeignet ist. Überraschend ist die Kombination mit fettem Bwasserfisch.



SERVIERTEMPERATUR

Wird bei einer Temperatur von 14/16°C in einem tulpenförmigen Glas mit breiter Schale serviert.



VERFÜGBARE GRÖSSEN

13%



750 ml

VERFÜGBARE GRÖSSEN