



PRATELLO

## DONNA CATERINA

Metodo classico che incarna sapidità e mineralità, protagoniste del nostro territorio



### VITIGNO

95% Chardonnay, 5% Erbatmat



### DENOMINAZIONE

Garda Bianco Brut



### TERRENO

Terreno di origine glaciale, di natura morenica, con calcare attivo molto elevato.



### ALLEVAMENTO

Archetto monolaterale a 6/8 gemme



### DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA

5000 piante/ha – 2 kg per pianta



### LAVORAZIONE

Metodo classico – Uve raccolte a mano - Pressatura soffice – Prima fermentazione in acciaio – Seconda fermentazione in bottiglia con riposo minimo 42 mesi.



### VISTA

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente, spuma bianca fitta.



### NASO

Profumo intenso di frutta fresca e agrumi, secco, verticale, di grande mineralità.



### PALATO

Piacevolmente armonico ed estremamente sapido, con note di frutta a polpa bianca e una freschezza agrumata.



### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, perfetto da tutto pasto con crudi di pesce, crostacei e carni bianche.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 8 e 10° C in bicchiere ampio.



### GRADO ALCOLICO

12,5%



750 ml 1,5 l

FORMATI DISPONIBILI