



PRATELLO

LIETI CONVERSARI

Vino bianco dall'elevata densità estrattiva, si svela meglio dopo 2-3 anni



VITIGNO

Incrocio Manzoni



DENOMINAZIONE

Garda Bianco DOC



TERRENO

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



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 Gemme



DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA

4800 piante/ha - 0,8 kg per pianta



LAVORAZIONE

Cuvée di più annate e diversi tipi di lavorazione - Vigne di 50 anni - Maturazione tardiva in vigna - Uva raccolta a mano - Criomacerazione a 4°C per 36/48 ore circa - Fermentazione di 20 giorni - Affinamento in acciaio e/o legno - Maturazione in bottiglia per 1 anno.



VISTA

Ha il colore del sole, giallo dorato con riflessi verde salvia. Intenso ed estremamente brillante, domina il bicchiere per la sua pulizia visiva, mostrando archi gliceridi densi e compatti.



NASO

Al naso è una sinfonia di profumi intensi: miele, rosa canina, cannella, sambuco bianco. Chiude con una coda leggermente speziata, accompagnata da ricordi di marron glacé e foglia di tabacco con una vena minerale che solletica piacevolmente l'olfatto.



PALATO

Lieti Conversari in bocca è morbido e, allo stesso tempo, intenso e rotondo. In esuberante eleganza, in equilibrio tra aromaticità, sapidità e struttura, danzano gusti di miele e corbezzolo, mango e mandorla. Grande, stupenda, meravigliosa Armonia.



ABBINAMENTI

È un vino carismatico e capace di ogni abbinamento; speciale per le occasioni importanti. Va goduto con formaggi dal gusto forte come il Bleu d'Aosta, Blue Stilton, Shropshire o accompagnato a dei risotti dal carattere deciso.



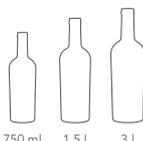
TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 14 ° C in bicchiere a forma di tulipano con pancia ampia e bocca stretta.



GRADO ALCOLICO

13,5%



750 ml 1,5 l 3 l
FORMATI DISPONIBILI