



PRATELLO

VINO BIANCO

LIETI CONVERSARI

VINO BIANCO DALL'ELEVATA DENSITÀ ESTRATTIVA,
SI SVELA MEGLIO DOPO 2-3 ANNI



0.75L

1.5L

3L

FORMATI
DISPONIBILI



DENOMINAZIONE

IGT Benaco Bresciano



VITIGNO

Manzoni Bianco



TERRENO

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



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme.



DENSITÀ PER ETTARO/RESA PER PIANTA

4800 piante/ha – 0,8 kg/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.



NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo dorato, intensi sentori di miele e spezie, avvolgente e minerale al palato.