



PRATELLO

## MILLE 1

Il vino a cui nessuno saprà dire di no



**VITIGNO**  
Merlot Rebo



**DENOMINAZIONE**  
Garda DOC Rosso



**TERRENO**  
Terreno Morenico ciottoloso con presenza di argilla.



**ALLEVAMENTO**  
Guyot



**DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA**  
5500 piante/ha – 1,7 kg per pianta



**LAVORAZIONE**  
Uve raccolte a mano – Diraspatura verticale – Macerazione pre-fermentativa a freddo per 24 ore a 8/10°C – Fermentazione alcolica per 20/22 giorni con 2 rimontaggi sulle bucce – Svinatura seguita dall'affinamento del vino in tonneau da 500 litri e in botti di legno da 2000 litri per 8/10 giorni – Affinamento in bottiglia per 10 mesi.



**VISTA**  
Mille 1 ha un colore rosso porpora intenso, quasi ematico, denso e compatto, le cui sfumature cromatiche rasentano la buccia di melanzana. Pulito e con un generoso corpo, mostra i suoi estratti con una massa glicerica stretta e corposa che cola dal bicchiere.



**NASO**  
Al naso è un'invasione pacifica di profumi floreali come il ciclamino, le viole e il sambuco, seguiti da un'esplosione di sentori fruttati e speziati, su tutti il mirtillo e il ginepro, il legno e la cannella.



**PALATO**  
In bocca si intrecciano trame di gusto dolci e setose; la fragola morenica, l'uva spina e la confettura di prugne si alternano in un coordinato equilibrio palatale con la sapidità e la potente struttura. Lievi note di essenza di rovere francese si volatilizzano veloci.



**ABBINAMENTI**  
L'abbinamento gastronomico con Mille 1 può essere classico ma anche eclettico: carni rosse alla griglia, brasati ed arrostiti, oppure rombo al forno con patate o pasta e fagioli con gambero fritto, animelle e quinto quarto in umido oppure insalata di moscardini.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Servire ad una temperatura di 16/18° C in bicchiere ampio a forma di tulipano chiuso.



**GRADO ALCOLICO**  
14°



750 ml 1,5 l 3 l 6 l

FORMATI DISPONIBILI