



PRATELLO

NSA - NO SULPHITE ADDED
Come tradizione insegna: naturale e senza solfiti



VITIGNO

Rebo



DENOMINAZIONE

Garda Rosso DOC



TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello (200 mt slm).



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme



DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA

5000 piante/ha – 1,2 kg per pianta



LAVORAZIONE

Uve raccolte a mano – Macerazione sulle bucce – Fermentazione a 22-24°C per 20/24 giorni – Fermentazione malolattica in vasche di acciaio per 20 giorni circa – Affinamento in vasche d'acciaio per 6 mesi circa – Immediatamente messo in bottiglia per sfuggire alle ossidazioni.



VISTA

La sua impronta è di colore rosso rubino limpido, con riflessi violacei. La struttura degli estremi di medio corpo e il nucleo glicerico di buona consistenza, la viscosità si denota osservando le pareti del bicchiere.



NASO

Al naso le sensazioni olfattive sono audaci e decise, la frutta rossa è ampia e mediamente matura, con sfumature di ciliegia e prugna.



PALATO

Al palato risulta ampio ed avvolgente, estremamente vinoso. In bocca si intrecciano trame di fragola e prugna che donano freschezza, attenuando il calore dei frutti rossi del Rebo.



ABBINAMENTI

Nell'abbinamento è un vino che si sposa con carni rosse alla griglia oppure una battuta di fassona.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 14 e 16° C in bicchiere ampio a forma di tulipano chiuso.



GRADO ALCOLICO

13%



750 ml

FORMATI DISPONIBILI