



PRATELLO

NERO PER SEMPRE

Il nero destinato a una vita eterna



VITIGNO

Rebo



DENOMINAZIONE

Garda Rosso DOC da uve appassite



TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello con media presenza di calcare.



ALLEVAMENTO

Guyot



DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA

5000 piante/ha - 1,2 kg per pianta



LAVORAZIONE

Vigne di 30 anni - Uve raccolte a mano - Appassimento in cassetta per 35-45 giorni in fruttai - Diraspatura soffice - Fermentazione a 22-24°C per 20 giorni - Macerazione fino ad esaurimento delle bucce per altri 10-15 giorni - Svinatura del vino fiore - Affinamento di 15 mesi: 50% in acciaio e 50% in botti di legno da 20 hl e tonneau da 5 ettolitri - Elevage in bottiglia per 1 anno.



VISTA

È un vino che si presenta con un colore rosso rubino-granato profondo con riflessi purpurei. 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 di frutta rossa matura, noce moscata, china, vinaccia fresca, seguiti da sensazione di more e confettura di prugne. Lo spettro olfattivo si chiude con note di ciliegia sotto spirito, cioccolato fondente e rabarbaro.



PALATO

In bocca è una goduria di bacche rosse come prugne, more duri, con un gusto finale avvolgente e setoso. Forte ed in equilibrio tra la sua fine trama tannica e persistenza degustativa; il Nero per Sempre è, nel suo insieme, un vino allo stato dell'arte, in forma liquida.



ABBINAMENTI

L'abbinamento gastronomico è scontatamente perfetto con carni rosse alla brace con cottura al sangue, selvaggina da pelo arrosto, costole d'agnello, ma si può osare anche con salumi di selvaggina dal sapore importante come speck d'anatra o prosciutto d'oca.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 16 e 18° C in bicchiere ampio.



GRADO ALCOLICO

14,5%



750 ml 1,5 l 3 l 6 l 9 l

FORMATI DISPONIBILI