



PRATELLO

## ORIGINE

Metodo Ancestrale col fondo, come tradizione insegna



### VITIGNO

100% Incrocio Manzoni



### DENOMINAZIONE

Benaco Bresciano Incrocio Manzoni



### 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

Metodo Ancestrale – Uve raccolte a mano - Pressatura soffice di uva intera – Decantazione statica per 1 notte a 8°C - Innesto fermentazione in autoclave che dura circa 16 giorni – Imbottigliamento e maturazione in bottiglia per ¾ mesi.



### VISTA

Colore giallo con riflessi verde paglierino, leggermente torbido poiché non filtrato.



### NASO

Al naso è un'esplosione di frutta esotica fresca.



### PALATO

Piacevolmente acidulo, sapido. Perfettamente imperfetto.



### ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, sorprendente con formaggi freschi e di media stagionatura.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 8 e 10° C.



### GRADO ALCOLICO

12%



750 ml

FORMATI DISPONIBILI