PRATELLO

ORIGINE

METODO ANCESTRALE COL FONDO,
COME TRADIZIONE INSEGNA

DENOMINAZIONE
Benaco Bresciano Incrocio Manzoni

VITIGNO
100% Incrocio Manzoni

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 – 0,6 kg/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 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 8-10°.

NOTE ORGANOLETTICHE
Giallo con riflessi verdi, note fresche di frutta esotica, la sua torbidezza lo rende piacevolmente imperfetto.

0,75L

FORMATI
DISPONIBILI