



PRATELLO

VINO BIANCO

# OTTOCENTO

DALLE VITI PIÙ ANTICHE DEL LAGO DI GARDA,  
UNA SORPRENDENTE SCOPERTA



## DENOMINAZIONE

San Martino della Battaglia DOC



## VITIGNO

Tuchì



## TERRENO

Terreno morenico ciottoloso leggermente argilloso.



## ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme.



## DENSITÀ PER ETTARO/RESA PER PIANTA

2000 piante/ha – 1,2 kg /pianta.



## LAVORAZIONE

Vigne di 80 anni - Raccolta a mano - Pressatura soffice a grappolo intero - Decantazione statica a freddo - Batonage del mosto sulla feccia nobile per 7 giorni - Fermentazione del mosto fiore per 16 giorni - Affinamento in acciaio sulle fecce nobili per 6 mesi - Maturazione in bottiglia per 4 mesi.



## VISTA

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdolini.



## NASO

È un grande vino dal profumo finemente armonioso, floreale e fruttato, con nota tipica che ricorda la mandorla amara, la pera, i fiori di campo, l'acacia.



## PALATO

Al gusto si presenta morbido e vellutato, moderatamente acido, asciutto e ben strutturato. Il finale, incredibilmente persistente, è caratterizzato dal tipico ed inconfondibile sentore di mandorla amara che esalta la tipicità del vitigno.



## ABBINAMENTI

Ideale l'abbinamento col Prosciutto di S. Daniele, splendida la sua vocazione sui vegetali, in particolare con le primizie primaverili: asparagi, ortica, silene da impiegarsi in risotti e frittate. Si abbina molto bene anche con i crostacei: cicale, gamberetti, scampi e aragoste perché ha la giusta mineralità per esaltarne il sapore.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

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



## NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino, intensamente floreale e setoso, croccante da giovane e polposo nel tempo.



0,75L

FORMATI  
DISPONIBILI