PRATELLO

VINO BIANCO

PINOT GRIGIO

DERIVATO DA UVE PINOT GRIGIO.
CALDO, MORBIDO E BILANCIATO

DENOMINAZIONE
Garda DOC

VITIGNO
Pinot Grigio

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

ALLEVAMENTO
Guyot monolaterale a 6 gemme.

DENSITÀ PER ETTARO/RESA PER PIANTA
5000 piante/ha – 1,8 kg/pianta.

LAVORAZIONE
Uve raccolte a mano - Pressatura soffice del grappolo intero in saturazione d'azoto - Fermentazione del mosto fiore per 15/18 giorni - Affinamento in acciaio per 5 mesi - Maturazione in bottiglia per 3 mesi.

VISTA
Il pinot grigio ha un colore acceso, brillante con sfumature dorate.

NASO
Al naso i profumi sono delicati ma profondi con ricordi di pera e mela golden.

PALATO
In equilibrio tra acidità e sapidità, domina una freschezza erbacea con un finale fruttato.

ABBINAMENTI
Perfetto da bersi in un aperitivo all'italiana oppure con crostini burro e salmone o code di gamberi al vapore in salsa di soia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Servire ad una temperatura di 10/12°C in bicchiere a forma di tulipano.

NOTE ORGANOLETTICHE
Giallo paglierino con sfumature dorate, floreale al naso, al palato grande equilibrio tra acidità e sapidità.

0,75L

FORMATI DISPONIBILI