



PRATELLO

PINOT GRIGIO

Caldo, morbido e bilanciato



VITIGNO
Pinot Grigio



DENOMINAZIONE
Garda DOC



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



ALLEVAMENTO
Guyot monolaterale a 6 Gemme



DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA
5000 piante/ha - 1,8 kg per 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.



GRADO ALCOLICO
12,5%



750 ml

FORMATI DISPONIBILI