



PRATELLO

## RIESLING

Minerale e luminoso: vino di grande progressione



### VITIGNO

Riesling



### DENOMINAZIONE

Garda Riesling



### 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 - 1,2 kg per pianta



### LAVORAZIONE

Vigne di 45 anni - Concimazione organica - Nessuna defogliatura in vigna - Raccolta a mano - Pressatura soffice del grappolo intero in saturazione d'azoto - Fermentazione del mosto fiore per 15/20 giorni - Affinamento in acciaio per 5 mesi - Maturazione in bottiglia per 4 mesi.



### VISTA

Espressioni giallo chiaro con venature verdi, luminoso e solare, il Riesling Pratello domina in modo spettacolare il bicchiere grazie alla sua pulizia visiva.



### NASO

Al naso è un'esplosione di erbe aromatiche mediterranee e profumi esotici. I sentori floreali di gelsomino sono veicolati da una vena idrocarburica leggera; con l'affinamento sfocierà in note più intense di ardesia e pietra focaia.



### PALATO

In bocca è come una stoffa di seta tra le mani che seduce il palato con sensazioni sapide e saline. Estremamente verticale, dall'ottimo equilibrio minerale - acido che sfocia in un facile e piacevole "ascolto" di beva.



### ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con crudité di pesce come tartare, sashimi o sushi. Ama farsi bere anche in pre e after dinner.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 12°C in bicchiere ampio a forma di tulipano chiuso.



### GRADO ALCOLICO

12%



750 ml 1,5 l 3 l  
FORMATI DISPONIBILI