



PRATELLO

VINO BIANCO

RIESLING

MINERALE E LUMINOSO: VINO DI GRANDE PROGRESSIONE



DENOMINAZIONE

Garda Riesling



VITIGNO

Riesling



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 – 1,2 kg/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 sfocerà 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.



NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino, al naso un'esplosione di erbe mediterranee e note idrocarburiche, estremamente verticale e sapido.



0,75L

1,5L

3L

FORMATI
DISPONIBILI