



PRATELLO

VINO ROSSO

# TORRAZZO

LEGGEREZZA E PULIZIA IN UN VINO ROSSO  
DALL'ELEGANZA ESTREMA



0,75L

FORMATI  
DISPONIBILI



## DENOMINAZIONE

Valtinesi Riviera del Garda Classico Rosso



## VITIGNO

Groppello e Marzemino



## 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 – 1,2 kg/pianta.



## LAVORAZIONE

Uva Raccolta a mano - Macerazione sulle bucce - Fermentazione per 15/18 giorni a 22/24 °C - Fermentazione malolattica in vasche di acciaio per 20 giorni circa - Affinamento in vasche d'acciaio per 6 mesi circa - Maturazione in bottiglia per 6 mesi.



## VISTA

La sua impronta è di colore rosso rubino limpido, con trama ben distribuita ed intatta, struttura degli estremi di medio corpo e nucleo glicerico di buona consistenza la cui viscosità si denota osservando le pareti del bicchiere.



## NASO

Al naso le sensazioni olfattive sono tenui ma decise, aprendosi con un primo impatto aromatico di profumi di sottobosco e viola, con un successivo incedere di frutti a bacca rossa al roteare del bicchiere. In bocca il sapore è piacevole, avvolto da una complessa ed inaspettata florealità e fruttuosità, dove spiccano la ciliegia e il lampone.



## PALATO

La spalla di acidità ben integrata con gli altri elementi rende il Torrazzo un vino fresco al palato, attenuando il calore intenso dei frutti di Groppello e Marzemino da cui deriva.



## ABBINAMENTI

Nell'abbinamento è un vino che si sposa con piatti freddi e caldi, adatto a tutto pasto e come vino quotidiano. Sorprendente è la combinazione con piatti a base di pesci grassi di acqua dolce.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 14/16° C in bicchiere ampio a forma di tulipano chiuso.



## NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino, profumi di sottobosco e viola, fresco e dal tannino fine ed elegante.