



PRATELLO

FOREVER YOUNG BIO



DENOMINAZIONE

Garda Rosso



VITIGNO

Merlot – Rebo



TERRENO

Argilloso



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme



DENSITÀ PIANTE

4500 piante/ha



RESA PER PIANTA

1 kg per pianta



LAVORAZIONE

Breve macerazione dell'uva diraspata sulle bucce per 2-3gg, segue svinatura. La fermentazione prosegue in acciaio senza bucce. Il vino viene poi travasato, illimpidito e messo in bottiglia.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 10-13°



APPELLATION

Garda Rosso



GRAPE VARIETY

Merlot – Rebo



SOIL

Clayey soil.



PRUNING

Guyot monolateral with 6 buds.



DENSITY PER HECTARE

4500 plants per ha



YIELD PER PLANT

1 kg per plant



PRODUCTION PROCESS

Short maceration of the destemmed grapes on the skins for 2-3 days, followed by racking. Fermentation continues in stainless steel without skins. The wine is then racked and bottled.



SERVING TEMPERATURE

To be served at a temperature between 10-13° C.



750 ml

FORMATI DISPONIBILI



IDEA PRATELLO