

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.

FORMATI DISPONIBILI



0,75 L 1,5 L



89 punti
Best Of Riesling

MUNDUS vini®

92 punti
Gran Premio
Internazionale
Del Vino 2025