



# PRATELLO

## GARDA DOC PINOT GRIGIO



### DENOMINAZIONE

Garda DOC



### VISTA

Il pinot grigio ha un colore acceso, brillante con sfumature dorate.



### NASO

A naso i profumi sono delicati ma profondi con ricordi di pera e mela golden.



### PALATO

In equilibrio tra acidità e sapidità, domina una freschezza erbacea con un finale fruttato.



### ABBINAMENTI

Perfetto da bersi in un aperitivo all'italiana oppure con crostini burro e salmone o code di gamberi al vapore in salsa di soia.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 10/12°C in bicchiere a forma di tulipano.



### LAVORAZIONE

Uve raccolte a mano - Pressatura soffice del grappolo intero in saturazione d'azoto - Fermentazione del mosto fiore per 15/18giorni - Affinamento in acciaio per 5 mesi - Maturazione in bottiglia per 3 mesi.



### TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello (200 mt slm)



### VITIGNO

Pinot Grigio



### DENSITÀ PIANTE

5000 piante/ha



### ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme



### RESA PER PIANTA

1,8 kg per pianta



750 ml

FORMATI DISPONIBILI



IDEA PRATELLO