



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