



PRATELLO

PINK



DENOMINAZIONE

Garda DOC Brut Rosè



VISTA

Color rosa chiaro, caratterizzato da una spuma fitta ed un perlage fine. Equilibrato e elegante con aromi di grande freschezza.



NASO

Al naso spiccano le caratteristiche fruttate e floreali, in particolare emerge la ciliegia. Armonico ed elegante con aromi di grande freschezza.



PALATO

Piacevolmente acidulo e sapido, fresco e fruttato. Di buona pienezza, equilibrio e lunghezza. Armonico e con completa corrispondenza al profumo.



ABBINAMENTI

Ottimo da aperitivo e da tutto pasto, ideale con pesce.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 8/10° C



LAVORAZIONE

Metodo Ancestrale - Uve raccolte a mano - Pressatura soffice di uva intera - Decantazione statica per 1 notte a 8°C - Innesto fermentazione in autoclave che dura circa 16 giorni - Imbottigliamento e maturazione in bottiglia per 3/4 mesi



TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello (200 mt slm)



DENSITÀ PIANTE

5000 piante/ha



UVE

Groppello, Barbera, Syrah e Merlot



RESA PER PIANTA

1,2 kg per pianta



ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme



ALCOOL

Vol. 13%



750 ml

FORMATI DISPONIBILI



IDEA PRATELLO