



PRATELLO

## PINK



### DENOMINAZIONE

Garda DOC Brut Rosè



### VITIGNO

Groppello, Barbera, Syrah e Merlot



### TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello (200 m slm)



### ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme



### DENSITÀ PIANTE

5000 piante/ha



### RESA PER PIANTA

1,2 kg per pianta



### LAVORAZIONE

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



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 8/10°C.



### APPELLATION

Garda DOC Brut Rosè



### GRAPE VARIETY

Groppello, Barbera, Syrah e Merlot



### SOIL

Second level pebbly morainic soil (200 MASL).



### PRUNING

Single sided Guyot with 6 buds



### DENSITY PER HECTARE

5000 plants per ha



### YIELD PER PLANT

1,2 kg per plant



### PRODUCTION PROCESS

Ancestral Method - Hand-picked grapes - Soft pressing of the whole grapes - Static settling for 1 night at 8°C - Grafting of the autoclave fermentation that lasts about 16 days - Bottling and aging in bottle for 3/4 months.



### SERVING TEMPERATURE

Best to serve at a 8/10°C temperature.



750 ml

1,5 l

FORMATI DISPONIBILI



IDEA PRATELLO