



Pratum Riserva

VITIGNO: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon.

DENOMINAZIONE: Igt delle Venezie.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 70 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,

densità di impianto 4.000 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 30 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo.

Il Sauvignon fermenta a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox dove matura per circa 12 mesi.

Lo Chardonnay e il Pinot Bianco, invece vengono fatti fermentare e vengono fatti affinare in piccole botti di rovere francese.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 6-8 anni dalla produzione.

COLORE: Giallo paglierino brillante, con riflessi dorati.

PROFUMO: Fine ed elegante, al primo impatto sentori di frutta matura accompagnati poi da sensazioni dolci di crema pasticcera.

GRADO ALCOLICO: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 8-10°C.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Elegante al palato, ma caldo e di corpo, con equilibrate note di frutta, mela cotogna, fresco ed intenso il finale. Buona mineralità.

ABBINAMENTI

Ottimo con i primi piatti in generale, anche a base di pesce, carni bianche. Il suo corpo si sposa bene con gli spaghetti all'astice.

