

Il Pratello

Toscana Rosso I.G.T.

<i>Uve</i>	Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot - Canaiolo Syrah
<i>Località di produzione</i>	Reggello - Donnini (Vallombrosa) Pelago - Altomena
<i>Esposizione</i>	Sud; Sud-Est
<i>Altimetria</i>	280-330 mt s.l.m.
<i>Tipologia del terreno</i>	Suoli originatisi da formazioni calcareo marnose ed intercalati con scisti calcareo argillose
<i>Tessitura del terreno</i>	Franco argillosa
<i>Sistema di allevamento</i>	Cordone speronato
<i>Età del vigneto</i>	18 anni
<i>Densità di impianto</i>	3500 ceppi per ha
<i>Produzione</i>	45 q.li uva/ha pari a Kg. 1,3 a ceppo
<i>Epoca di vendemmia</i>	Metà di ottobre
<i>Metodo di vendemmia</i>	Manuale, a maturazione dell'uva.
<i>Vinificazione</i>	In tini inox per 15 giorni a temperatura controllata, 3 mesi in serbatoio
<i>Affinamento</i>	In legno per 3 mesi, e lasciato riposare in bottiglia per almeno 2 mesi.
<i>Grado alcolico</i>	13,5 % vol
<i>Servire a temperatura</i>	16°-18° C

Caratteristiche organolettiche

<i>Denominazione:</i>	Toscana Rosso – I.G.T.
<i>Colore:</i>	Rosso rubino
<i>Profumo e Gusto:</i>	Profumato di ciliegie mature e frutti di bosco scuri, morbido e vellutato al palato si abbina perfettamente con ogni tipo di pasta, carni delicate, arrosti e formaggi

FATTORIA DEL PRATELLO
Via Cadorna 44 – 50066 – REGGELLO (FI)
Tel +39 3939211714 David
www.fattoriadelpratello.com



Il Pratello

Toscana Rosso I.G.T.

<i>Uve</i>	Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot - Canaiolo Syrah
<i>Località di produzione</i>	Reggello - Donnini (Vallombrosa) Pelago - Altomena
<i>Esposizione</i>	Sud; Sud-Est
<i>Altimetria</i>	280-330 mt s.l.m.
<i>Tipologia del terreno</i>	Suoli originatisi da formazioni calcareo marnose ed intercalati con scisti calcareo argillose
<i>Tessitura del terreno</i>	Franco argillosa
<i>Sistema di allevamento</i>	Cordone speronato
<i>Età del vigneto</i>	18 anni
<i>Densità di impianto</i>	3500 ceppi per ha
<i>Produzione</i>	45 q.li uva/ha pari a Kg. 1,3 a ceppo
<i>Epoca di vendemmia</i>	Metà di ottobre
<i>Metodo di vendemmia</i>	Manuale, a maturazione dell'uva.
<i>Vinificazione</i>	In tini inox per 15 giorni a temperatura controllata, 3 mesi in serbatoio
<i>Affinamento</i>	In legno per 3 mesi, e lasciato riposare in bottiglia per almeno 2 mesi.
<i>Grado alcolico</i>	13,5 % vol
<i>Servire a temperatura</i>	16°-18° C

Caratteristiche organolettiche

<i>Denominazione:</i>	Toscana Rosso – I.G.T.
<i>Colore:</i>	Rosso rubino
<i>Profumo e Gusto:</i>	Profumato di ciliegie mature e frutti di bosco scuri, morbido e vellutato al palato si abbina perfettamente con ogni tipo di pasta, carni delicate, arrosti e formaggi

FATTORIA DEL PRATELLO
Via Cadorna 44 – 50066 – REGGELLO (FI)
Tel +39 3939211714 David
www.fattoriadelpratello.com

