



MONOS

Vino Bianco da uve appassite

Annata 2016

UVAGGIO	<i>Petit Manseng 80%, Pinot Bianco 20%</i>
TIPO DI TERRENO	<i>Alluvionale tendenzialmente argilloso</i>
ETA' DELL'IMPIANTO	<i>30 anni</i>
CEPPI PER ETTARO	<i>5500</i>
RESA PER ETTARO	<i>50 quintali /ha</i>
RESA HL/HA	<i>15 hl /ha</i>
FORMA ALLEVAMENTO	<i>Guyot</i>



Si parte da una vendemmia maniacale per attenzione e selezione ponendo le uve in piccole cassette forate dove i grappoli sono distribuiti distanti fra loro. Le casse così riempite in campo, vengono impilate e poste ad appassire in una stanza ventilata. In questa fase, che dura circa tre mesi, particolare attenzione viene posta nel controllo quasi quotidiano di eventuali inconvenienti quali muffe o piccoli marciumi che vanno immediatamente eliminati. La pigiatura e pressatura avviene in inverno quando la concentrazione degli zuccheri raggiunge almeno i 300gr/lit. Si passa poi alla successiva fase di fermentazione che si presenta lunga e lenta e che può durare anche un mese. Al termine inizia l'affinamento in vasche di acciaio per arrivare all'imbottigliamento circa un anno dopo la vendemmia. Vino dal grande fascino, a cominciare dal colore giallo carico con riflessi oro. Al profumo è fine, con sentori di frutta soprattutto matura e piacevoli sensazioni che ricordano il miele. In bocca è dolce, fine non stucchevole dove la sensazione dolce è ben equilibrata dalla freschezza dell'acidità. Vino da dessert si presta sia ad essere consumato da solo (da vero solista) o abbinato a dolci di frutta secca con noci e mandorle.

Società Agricola Pratum Coller

Villaggio Sereno Traversa XVIII n° 10/b - Brescia – Tel e Fax 030349916 – info@pratumcoller.it

www.pratumcoller.it