



NITÖR

Montenetto di Brescia IGP

Annata 2016

<i>UVAGGIO</i>	<i>Trebbiano di Lugana 100%</i>
<i>TIPO DI TERRENO</i>	<i>Alluvionale tendenzialmente argilloso</i>
<i>ETA' DELL'IMPIANTO</i>	<i>25 anni</i>
<i>CEPPI PER ETTARO</i>	<i>3500</i>
<i>RESA PER ETTARO</i>	<i>60 quintali /ha</i>
<i>RESA HL/HA</i>	<i>30 hl /ha</i>
<i>FORMA ALLEVAMENTO</i>	<i>Guyot</i>
<i>ALCOOL TOTALE</i>	<i>13,5</i>
<i>ACIDITA TOTALE</i>	<i>6,20</i>
<i>SO2 TOTALE</i>	<i>70 mg/L</i>
<i>ESTRATTO SECCO</i>	<i>42 g/lt</i>



Le vendemmie strettamente manuali e l'accurata cernita in cantina coadiuvati da un tavolo vibrante permettono di vinificare ogni annata uve integre e sane. Segue poi la pressatura in atmosfera controllata con basse pressioni di spremitura. Il mosto, prima chiarificato naturalmente, inizia la fermentazione a temperature mantenute intorno ai 16° per due settimane per poi iniziare la fase di affinamento strettamente in acciaio per circa 4 mesi. È In questa fase che viene favorito un certo contatto con le fecce nobili per conferire al vino spessore e complessità sia al naso che in bocca. L'imbottigliamento avviene in primavera mentre la commercializzazione inizia dopo qualche mese di affinamento in bottiglia. Vino dal bel colore giallo paglierino intenso, al naso esprime eleganza e forza al tempo stesso con evidenti note fruttate ed eleganti sentori floreali. In bocca è fresco, complesso di estrema finezza e colpisce per piacevolezza e personalità.

Società Agricola Pratum Coller

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

www.pratumcoller.it