



# ARDUO

Vino Rosso Riserva

Montenetto di Brescia IGP

<i>UVAGGIO</i>	<i>Sangiovese 40%, Merlot 50%, Syrah 10%</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>3300</i>
<i>RESA PER ETTARO</i>	<i>50 quintali /ha</i>
<i>RESA HL/HA</i>	<i>25 HL/HA</i>
<i>FORMA ALLEVAMENTO</i>	<i>Guyot</i>
<i>ALCOOL TOTALE</i>	<i>14.5</i>
<i>ACIDITA TOTALE</i>	<i>6,20</i>
<i>SO2 TOTALE</i>	<i>62 mg/L</i>
<i>ESTRATTO SECCO</i>	<i>44 g/lt</i>



Le vendemmie strettamente manuali e l'accurata cernita in cantina coadiuvata da un tavolo vibrante permettono di vinificare ogni anno le migliori uve dell'azienda, assicurando un altissimo livello di integrità e sanità delle stesse. La successiva vinificazione avviene in vasche d'acciaio con macerazioni di circa 15 giorni a cui ne seguono altri 10 di macerazione post fermentativa. Tutti i vitigni che compongono l'uvaggio vengono poi affinati separatamente in piccole botti di rovere di primo passaggio per un periodo di circa 12 mesi durante i quali avviene la fermentazione Malolattica. Il successivo assemblaggio è il frutto della grande esperienza aziendale e dà origine alla "cuvée" definitiva secondo le percentuali ottimali. Dopo l'imbottigliamento il vino sosta in cantina per un minimo di sei mesi prima della commercializzazione.

Vino che sa esprimere potenza ed eleganza al tempo stesso, colore rosso rubino di grande intensità, al naso molto evidenti sentori di frutti rossi dove ciliegia e mora predominano; delicate sensazioni speziate ne conferiscono un tocco di rara eleganza. In bocca è pieno, fresco e armonico per un finale molto lungo, potente e persistente.

**Società Agricola Pratum Coller**

Villaggio Sereno Traversa XVIII n° 10/b - Brescia – Tel e Fax 030349916 – [info@pratumcoller.it](mailto:info@pratumcoller.it)

[www.pratumcoller.it](http://www.pratumcoller.it)