



IL PRATELLO

## CALENZONE

**Denominazione:** Colli di Faenza rosso

**Vitigni:** Merlot 60% Cabernet 40%

**Vendemmia:** 2001

**Forma allevamento:** cordone speronato

**Altitudine:** 420/500m.

**Esposizione:** est/sud-est

**Terreno:** Medio impasto

**Densità impianto:** 3000 ceppi/ha

**Epoca raccolta:** inizio ottobre

**Macerazione bucce:** 35/40gg

**Affinamento barriques:** 24 mesi

**Num. bottiglie prodotte:** 3500



Sono rare in Romagna le aziende che vedono in un'unica figura produttore ed enologo: Prateello è tra queste. Non crediamo sia un caso che Merlot, in prevalenza, e Cabernet diano nel Calenzone una nobile e alta espressione del "territorio".

La vigna con esposizione Est/Sud-Est, decisamente ideale, rende un frutto perfettamente maturo, caldo, pulito e fragrante. Il passaggio in barriques è una tappa del lungo percorso iniziato in vigna ed affina una trama densa ed armoniosa. Il vitigno esprime il meglio delle sue caratteristiche attraverso una carica di frutti rossi e marmellata di prugne.