



IL PRATELLO

BECUGIANO

Rosso passito

L'uva Centesimino è uno dei tesori nascosti che il nostro "territorio" ha conservato nei secoli e trova oggi un meritato successo.

Questo vitigno, decisamente aromatico, viene vinificato anche secco, ma trova la sua migliore espressione nei vini passiti.

Il Becugiano ne è una dimostrazione ed è una bella espressione di questo vitigno, equilibrato e ricco insieme con sentori di frutta candita e una bocca fresca e complessa.

Il centesimino ha trovato in questo territorio un'espressione più austera riuscendo a comporre una personalità davvero originale.



Denominazione: vino da uve stramature

Vitigni: Malbo Centesimino Merlot

Vendemmia: 2010

Forma allevamento: guyot

Epoca raccolta: novembre

Macerazione bucce: 20gg

Affinamento barriques: 12 mesi

Affinamento in bottiglia minimo: 12 mesi

Altitudine: 550 mt

Terreno: Medio impasto

Esposizione: sud/sud-est

Densità impianto: 3000 ceppi/ha

Num. bottiglie prodotte: 2500