



IL PRATELLO

CALENZONE

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.



Denominazione: Colli di Faenza rosso

Vitigni: Merlot 40% Cabernet 60%

Vendemmia: 2003

Forma allevamento: cordone speronato

Epoca raccolta: inizio ottobre

Macerazione bucce: 35/40gg

Affinamento barriques: 36 mesi

Affinamento in bottiglia minimo: 36 mesi

Altitudine: 450/500m.

Terreno: Medio impasto

Esposizione: est/sud-est

Densità impianto: 3000 ceppi/ha

Num. bottiglie prodotte: 3500