



ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

PRATOLA

TOSCANA IGT



Il vigneto Le Pratola è posto a 400 metri di altitudine e ben esposto al sole, ma ben protetto nei momenti della sua massima intensità. Le escursioni termiche notturne ne favoriscono una maturazione lenta e ben bilanciata, con tannini dolci ed estrazioni complesse. Il suolo ricco di galestri è drenante e apporta mineralità e toni acidi naturali. Il vino che nasce da questo vigneto è stato fino all'annata 2015 un Merlot in purezza. Dall'annata 2018 invece è stato cambiato con l'utilizzo di un uvaaggio autoctono, il Colorino.

DENOMINAZIONE Toscana IGT

VITIGNO Colorino 100% (Dall'annata 2018, precedentemente Merlot 100% fino al 2015)

VIGNETO Pratola

TERRENO Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare.

SUPERFICIE DEL VIGNETO 4Ha

ETÀ DELL'IMPIANTO Vigneti di 20 anni

ESPOSIZIONE Nord/Sud

ALTITUDINE MEDIA 400mt

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 5000 viti/ettaro

RESA MEDIA PER PIANTA 1 Kg/pianta

ALLEVAMENTO/POTATURA Cordone speronato

VENDEMMIA Prima metà di Ottobre

MACERAZIONE A temperatura di 28° C circa per 10/12 giorni

MALOLATTICA In acciaio

AFFINAMENTO Almeno 18 mesi in barriques di vari passaggi, almeno 6 mesi in acciaio e 1 anno in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUA Circa 7.000 bottiglie

CARATT. ORGANOLETTICHE Le Pratola è un vino rosso perfettamente equilibrato, di colore rosso rubino molto concentrato con riflessi violacei. L'olfatto resta catturato dalle sue note di amarena, seguite da sentori di cioccolato, cannella, tabacco e pepe nero. Morbidissimo e carnoso al palato, grazie alla delicata componente tannica. Il finale è di grande persistenza.

ABBINAMENTI Carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° C.



TENUTE CALÌ
vini e relais

graffetta
SICILIA



ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

M
POGGIO
MAESTRINO