



ROCCA di CASTAGNOLI  
dal 1730

# PRATOLA

TOSCANA IGT



Il vigneto Le Prato 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** Prato

**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 Prato 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*

grafetta  
SICILIA



ROCCA di CASTAGNOLI  
dal 1730

M  
POGGIO  
MAESTRINO