

# Arèle

Una chicca, esclusiva, in tutti i sensi. Un vino solare, mediterraneo, ottenuto dopo una lenta fermentazione delle uve, lasciate prima appassire su appositi graticci – chiamati “arèle” – e pigiate la settimana di pasqua. Per questo è un Vino Santo, fine, delicato, con un giallo oro smagliante. Per un bere di lunga, lunga persistenza, incredibilmente convincente, gioioso, per niente stucchevole. Unico e incontrastato dominatore tra i vini passiti, in grado di sfidare il tempo, perché ottenuto solo da annate memorabili, che garantiscono incredibile longevità.



Fotografo: [www.ansgarpudenz.de](http://www.ansgarpudenz.de)  
Design: [www.suessdesign.com](http://www.suessdesign.com)



<b>Vitigno</b>	Nosiola
<b>Collocazione</b>	Località Monti di Calavino a 400 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
<b>Composizione del terreno</b>	Marna calcarea
<b>Sistema di allevamento</b>	Pergola trentina semplice
<b>Resa</b>	15 hl/Ha
<b>Vinificazione</b>	Dopo un lungo appassimento su appositi graticci, la vinificazione avviene in piccole botti di rovere

**Azienda Agricola Pravis** - I-38076 Lasino (TN) - T +39 0461/56 43 05 - [info@pravis.it](mailto:info@pravis.it)