

Filò

Un vino considerato la “memoria enoica” del Trentino, ottenuto da Gropello, antico vitigno della Val di Non, viti “salvate” dalla massiccia espansione della frutticoltura nonesa. Un rosso intenso, scuro, marcato in ogni sua componente. Ha un forte impatto olfattivo, sentori quasi selvatici di uva matura, mentre in bocca si rivela altrettanto deciso, tannico, apparentemente rustico, ma con un finale allettante e lunga fluidità, per un vino in grado di conservare nel tempo la sua storica impronta.



Fotografo: www.ansgarpudenz.de
Design: www.suessdesign.com



Vitigno	Gropello di Revò
Collocazione	Monti di Cavedine a 600 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
Composizione del terreno	Dolomia
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	45 hl/Ha
Vinificazione	In rosso; macerazione per tre settimane a temperatura di 28°/30° C
Maturazione	Quattro mesi in barrique e sei mesi di affinamento in bottiglia

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