

# Fratagranda

Un vino che vuole essere il „cavallo di razza“ della nostra cantina, vinificato solo nelle annate migliori, da uve prevalentemente di Cabernet Sauvignon. Ha un colore porpora intenso, profondo con profumi subito avvolgenti, giustamente erbacei, con sfumature di spezie, di cedro, montani. Al palato è pieno e potente, con tannini ben amalgamati, morbidi e una piacevole, invitante acidità, che ne esalta tutta la sua struttura, per un bere prorompente, sinceramente appagante. Un vino in grado di sfidare il tempo, da gustarsi anche tra qualche lustro.



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



<b>Vitigno</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot
<b>Collocazione</b>	Località Lago di Cavedine a 250 m s.l.m e Grumel di Lasino a 400 m s.l.m.
<b>Composizione del terreno</b>	Limo Alluvionale
<b>Sistema di allevamento</b>	Pergola trentina semplice
<b>Resa</b>	55 hl/Ha
<b>Vinificazione</b>	In rosso; macerazione per tre settimane a temperatura di 28°/30° C
<b>Maturazione</b>	Un anno 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](mailto:info@pravis.it)