

La produzione

La Cantina di Prato, nel 1940, anno della sua fondazione, ha terminato la sua prima campagna vendemmiale con un quantitativo di circa 8.000 quintali conferiti; negli anni si è assistito ad un continuo incremento nella quantità di uve introdotte, fino ad arrivare all'ultima eccezionale vendemmia con la raccolta di oltre 137.000 quintali di uve.

Attualmente la produzione si diversifica in due grandi filoni: prodotti sfusi e vini in bottiglia.

Gli sfusi provengono principalmente dalla lavorazione del vitigno ancellotta, e si classificano in:

- mosti muti da colore
- mosti desolforati di Ancellotta
- filtrati dolci
- Rossissimo di Ancellotta da colore

I vini in bottiglia, invece, derivano essenzialmente dalla lavorazione dei Lambruschi i cui vitigni sono: Salamino, Marani, Maestri, Sorbara e Grasparossa.