



Monte Grande, 2019

Azienda Agricola Prà di Graziano
ITALIE, VÉNÉTIE, SOAVE CLASSICO

De vieilles vignes en altitude ainsi qu'un faible rendement font de ce vin une grande cuvée.

DESCRIPTION DU PRODUIT

| | |
|------------------------|--|
| VITICULTURE | Biologique en conversion |
| CÉPAGE(S) | 70% Garganega, 30% Trebbiano d'Abruzzo |
| ÂGE MOYEN DES VIGNES | 40 ans |
| RENDEMENTS | 50 hl/ha |
| SUPERFICIE | 5 ha |
| SITUATION GÉOGRAPHIQUE | Les vignes sont localisées dans la région de Monteforte D'Alpone, à 150 mètres d'altitude |
| EXPOSITION | Sud |
| GÉOLOGIE DU SOL | Volcanique |
| VINIFICATION | Trebbiano récolté à la mi-septembre. Puis récolte des Garganega lors de la première lune décroissante de septembre. Flétrissage sur la plante pendant environ un mois. Récolte mi-octobre. Pressurage doux. Fermentation à une température de 18°C dans des grands fûts de chêne de l'Allier de 30 hectolitres. |
| ÉLEVAGE | 10 mois dans des grands fûts de chêne de l'Allier de 30HL. |
| DÉGUSTATION | Robe de couleur jaune dorée. Au nez, des arômes délicats de pommes et de pêches, de fruits exotiques et des agrumes. Aussi, de légères notes épicées avec la lavande séchée et des herbes médicinales. En bouche, le vin possède une belle fraîcheur et est savoureux sur des saveurs de fruit mûre. La finale est longue sur des notes d'amande douce et de vanille |
| CONSOMMATION | Idéal avec des crustacés et des plats de poisson plus complexes comme un steak de thon rouge ou un bar au sel. Convient pour les tartes salées, les risottos aux fruits de mer et les viandes blanches rôties. Servir entre 10° et 12°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 10 ans. |

CODE SAQ
12132140

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
35.25 \$



PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING
93/100



VINOUS 92/100



À PROPOS DU PRODUCTEUR

La ferme agricole Prà a été fondée au début des années 1980 grâce aux connaissances et à l'expérience de la famille Prà. Aujourd'hui le domaine représente 30 hectares de vignes dans la région du Soave Classico, plus spécifiquement sur les communes de Monteforte et Monte Grande en cépage blanc. En cépage rouge, sur la commune de Morandina dans le Valpolicella. C'est Graziano Prà qui est à la tête du domaine depuis les années 80. Un expert dans la vinification du vin blanc, il a su remettre sur la carte des Soave Classico authentiques et empreints du terroir. Le cépage Garganega est vinifié à 100%, il n'y a donc pas d'ajout de cépages plus productifs comme le chardonnay ou le sauvignon blanc, comme c'est pratique courante dans la région. La passion pour le rouge est venue par la suite. Des valpolicella cultivés en haute altitude (450 m), des rouges atypiques pour la région qui donnent de vins fruités, soyeux et digeste.