



Monte Grande, 2021

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
CÉPAGE(S)	70% Garganega, 30% Trebbiano d'Abruzzo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 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.

CODE SAQ
12132140

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
38.75 \$



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.