



Morandina, 2018

Azienda Agricola Prà di Graziano
ITALIE, VÉNÉTIE, VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	35% Corvinone, 35% Corvina, 23% Rondinella, 7% Oseleta
ÂGE MOYEN DES VIGNES	19 ans (Plantées en 2001)
RENDEMENTS	40 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	6 g/l
SUPERFICIE	7 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Situé dans les communes de Mezzane et Tregnago à 450 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelle à la mi-octobre. Passerillage d'une durée de 20 jours. Égrappage et pressurage des raisins. Extraction par délestage. Fermentation alcoolique suivie d'une fermentation malolactique en cuves inox verticales. Deuxième fermentation du vin au travers des peaux des raisins ayant servi à l'Amarone (raisins séchés après la récolte). Macération de 5 jours.
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne provenant de l'Allier de 20 hl.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge vif avec des reflets violets. Au nez, des arômes d'épices et de baies. En bouche, le vin dévoile une bonne acidité, de la fraîcheur et de jolies notes minérales. Les tannins persistants donnent une belle harmonie au vin. La finale est longue et s'exprime une pointe de poivre noir et de cassis.
CONSOMMATION	Parfait avec une côtelette de porc au fromage bleu et aux dattes, une macédoine de légumes ou un velouté de carottes aux dattes. Servir à 16°C. Peut se conserver jusqu'à 7 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
12717826

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
34.00 \$



PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING
92/100



VINOUS 89/100

« C'EST PUISSANT. POUR LES FANS DE RIPASSO, CE VIN SE RAPPROCHE DU GOÛT ET DE LA SENSATION D'UN AMARONE DANS LA BOUCHE. LE NEZ EST ENCORE ASSEZ DISCRET, MAIS IL Y A DU BEAU FRUIT SI VOUS ÊTES PATIENT. FAITES-LE TOURNER DANS VOTRE VERRE! LA BOUCHE EST EXPLOSIVE, PLEINE DE CERISE NOIRE ET DE PRUNE, DE DATTES ET DE FIGUES. MAIS ENSUITE, LES TANINS ENTRENT EN JEU, ET RÉTRÉCISSENT LE FRUIT ET LE CONCENTRENT DANS UNE LONGUE FINALE FUMÉE. VRAIMENT, VRAIMENT BON. » BILL ZACHARKIW'S WINES OF THE WEEK: JUNE 25, 2021, MONTREAL GAZETTE »



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.