



## Morandina, 2017

Azienda Agricola Prà di Graziano  
ITALIE, VÉNÉTIE, AMARONE DELLA VALPOLICELLA

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	35% Corvina, 35% Corvinone, 23% Rondinella, 7% Oseleta
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plantées en 2001
RENDEMENTS	40 hl/ha
SUPERFICIE	30 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	À 450 mètres d'altitude
EXPOSITION	Sud est
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire
VINIFICATION	Vendange mi-octobre. Sélection des raisins séchés en caisses pendant environ deux mois. Egrappage. Pressurage. Fermentation alcoolique en cuves verticales en acier avec délestage. Fermentation malolactique pendant 15 jours.
ÉLEVAGE	2 ans en tonneaux et en barriques françaises. Assemblage pour la dernière année en fûts de chêne français de 20 hectolitres. Une année en bouteille s'ensuit avant la sortie.

CODE SAQ  
12469295

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
72.75 \$



### 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.