



## Morandina, 2019

Azienda Agricola Prà di Graziano  
ITALIE, VÉNÉTIE, VALPOLICELLA

Peu de vigneron de la région travaillent les valpolicellas avec une telle pureté et fraîcheur.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>VITICULTURE</b>	Biologique
<b>CÉPAGE(S)</b>	35% Corvinone, 35% Corvina, 23% Rondinella, 7% Oseleta
<b>ÂGE MOYEN DES VIGNES</b>	19 ans (plantées en 2001)
<b>RENDEMENTS</b>	40 hl/ha
<b>TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL</b>	2 g/l
<b>SUPERFICIE</b>	7 ha
<b>SITUATION GÉOGRAPHIQUE</b>	Le vignoble se situe dans les communes de Mezzane et Tregnago à une altitude de 450 mètres au-dessus du niveau de la mer
<b>EXPOSITION</b>	Sud-est
<b>GÉOLOGIE DU SOL</b>	Calcaire
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges manuelles 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.
<b>ÉLEVAGE</b>	3 à 6 mois en fûts de chêne (provenant de l'Allier) de 20 hl.
<b>DÉGUSTATION</b>	Robe de couleur rubis vif avec des reflets violets. Au nez, des notes d'épices et de baies. En bouche, il dévoile une bonne buvabilité, de la fraîcheur et de jolies notes minérales. Les tannins subtils et persistants donnent une belle harmonie au vin. La finale laisse un arrière-goût de poivre noir et de cassis.
<b>CONSOMMATION</b>	Idéal avec des bruschetta au concombre et au thon rouge, des spaghetti épicés aux crevettes et aux tomates ou un pâté chinois au saumon. Servir entre 14° et 15°C. Peut se conserver jusqu'à 7 ans suivant le millésime.

**CODE SAQ**  
12131964

**TYPE**  
Vin rouge

**FORMAT**  
12 X 750 ml



**PRIX PAR BOUTEILLE**  
24.65 \$





## PRIX ET MENTIONS

« "VOUS AIMEZ LES GLISSANTS PINOT NOIR DE CLIMAT FRAIS OU LES JUTEUX GAMAY DU BEAUJOLAIS? NE MANQUEZ PAS CE ROUGE ITALIEN FRINGANT ET DÉSALTÉRANT À SOUHAIT DE LA FAMILLE PRÀ! UN «VALPO» QUI VA QUELQUE PEU À CONTRE-SENS DE CE QUE CETTE RÉGION NOUS A HABITUÉ JUSQU'À PRÉSENT. C'EST PEU TANNIQUE, FIN, SOUPLE, ÉLÉGANT ET GRANDEMENT SENSUEL. IL AURA TOUTE SA PLACE «BIEN COLLÉ» DANS LE CANAPÉ EN FIN DE SOIRÉE... UN AUTRE 4 OU 5 ANS DE CONSERVATION? TOUT À FAIT!" PHILIPPE LAPEYRIE, SALUT BONJOUR WEEK-END, 12 SEPT 2020 »

## 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 digestes.