



## Otto, 2022

Azienda Agricola Prà di Graziano  
ITALIE, VÉNÉTIE, SOAVE CLASSICO

Ce 100% garganega représente l'authenticité du terroir du Soave Classico.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Garganega
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 30 et 60 ans
RENDEMENTS	70 hl / ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	3,4 g / L
SUPERFICIE	Domaine composée de 30 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes sont situées dans la région de Monteforte d'Alpone et plantées à une altitude comprise entre 150 à 250 mètres au-dessus du niveau de la mer.
EXPOSITION	Sud-Est
GÉOLOGIE DU SOL	Sols volcaniques
VINIFICATION	Vendanges manuelles dès la mi-septembre jusqu'à la mi-octobre. Les raisins sont pressés doucement et fermentés à température contrôlé entre 16°C et 18°C en cuves inox.
ÉLEVAGE	En cuves inox

CODE SAQ  
11587134

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
20.90 \$



### 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.