



Otto, 2020

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 contrôlée entre 16°C et 18°C en cuves inox.
ÉLEVAGE	En cuves inox
DÉGUSTATION	Une robe de couleur jaune pâle. Au nez, un magnifique bouquet d'arômes de fleurs de jasmin et de fruits frais (pêche et abricot) émane du verre. En bouche, le vin se voit aromatique, savoureux et fruité avec de belles notes minérales claires.
CONSOMMATION	Idéal avec un croûton de fromage de chèvre et poires caramélisées, Fusilli au citron, basilic et noix de pin. Peut se conserver jusqu'à 3 ans suivant le millésime

CODE SAQ
11587134

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
20.25 \$





PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING
93/100



WINE ALIGN 90/100



LE GUIDE DU VIN
2022 : 3 ÉTOILES



LE BLOGUE DES
MÉCHANTS RAISINS
: 3 ÉTOILES



LE DEVOIR (JEAN
AUBRY) : 3 ÉTOILES

« "CHAQUE ANNÉE, LE SOAVE DE PRÀ EST DÉLECTABLE. DIFFÉRENT, BIEN SÛR, SELON LES CONDITIONS DU MILLÉSIME, MAIS TOUJOURS CE PROFIL FIN, AMPLE ET FRAIS À LA FOIS, DÉLICAT ET POURTANT EXPRESSIF DE SON COIN DE PAYS. DANS LES COLLINES À L'EST DU LAC DE GARDE, LE CÉPAGE GARGANEGA S'ÉPANOUIT SUR LES SOLS VOLCANIQUES AU CŒUR DE L'APPELLATION SOAVE. LE NEZ, PLUTÔT RETENU, EST CHARMEUR, AVEC UNE FRAÎCHEUR QUI RAPPELLE LA MONTAGNE. DES NOTES DE PÊCHE ET DE FLEURS BLANCHES SE DESSINENT AU NEZ. LA BOUCHE SUIV, PLUS EXPRESSIVE, AVEC UN FRUIT MÛR, DES SAVEURS DE ZESTES D'AGRUMES, DE POMME ET DE CRÈME, RELEVÉES PAR UNE ACIDITÉ FRAÎCHE ET DES NOTES SALINES QUI S'ÉTIRENT EN FINALE. UNE IMPRESSION MINÉRALE SOUS-TEND LE TOUT. PARFAIT POUR DES PÂTES ALFREDO, AU PESTO OU AU SAUMON FUMÉ, UN RISOTTO AUX FRUITS DE MER OU AUX LÉGUMES VERTS." VÉRONIQUE RIVEST, LE 31 OCTOBRE 2020, LA PRESSE »

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.