Monte Grande

Soave DOC 2014

Cantina Graziano Prà

Il Soave Doc Classico Monte Grande della cantina Prà è la deliziosa sintesi di come Graziano Prà esprime nel suo vino l'amore per il proprio territorio. I vigneti di garganega e trebbiano sono dolcemente adagiati sui pendii delle colline di Monteforte, spesso terrazzati, ad un'altitudine che varia dai centocinquanta ai trecento metri sul livello del mare. Graziano coltiva le sue terre seguendo una tradizione di essenzialità e rispetto per la natura, come papà e nonno vignaioli hanno saputo insegnargli. Questo ha portato alla recente creazione di un vigneto biologico che ama definire "una bellissima avventura" atta a dimostrare il rispetto per le antiche marne fossili della Valpolicella. È qui che prende forma il gusto elegante del Soave Classico Monte Grande.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Soave
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Monteforte d'Alpone
Vitigno	Garganega 85% ;Trebbiano di Soave 15%
Gradazione	13.50 % vol.

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Al palato è ampio e dotato di una netta sapidità e freschezza. Più evoluto il frutto con un lungo finale di mandorla dolc
Profumo	Pregevole intreccio di sentori fruttati e speziati con note di mela golden, pesca, agrumi gialli, frutta esotica e lavanda
Abbinamenti	Antipasti di crostacei, primi con pesce complessi, antipasti di crudi di pesce, primi con pasta fresca, rustici di torte salate, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	8°-10°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	150 metri sul mare m
Tipologia terreno	Vulcanico
Allevamento	Pergola veronese
Densità impianto	3.500 ceppi per ettaro
Età ceppi	40 anni
Resa per ettaro	50 hl

Epoca vendemmia	**Metà-fine ottobre**
Vinificazione	Diraspapigiatura, pressatura soffice, temperatura di fermentazione a 18 °C, fermentazione e elevazione in botti grandi di rovere di Allier da 15 e 20 ettolitri