



# Otto

Soave DOC 2015

Cantina Graziano Prà

---

Il Soave Classico Doc "Otto" di Graziano Prà è una bella versione, semplice e giovane, di un vino di nobili e antiche tradizioni.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Soave
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2015
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	Monteforte d'Alpone
<b>Vitigno</b>	Garganega 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo chiaro
<b>Gusto</b>	Al palato evidenzia una bella struttura fruttata con una netta freschezza minerale e una decisa sapidità. Mantiene una bella bevibilità con un piacevole retrogusto di nocciola e mallo di noce.
<b>Profumo</b>	Ricco di florealità e di frutta ancora croccante. Biancospino e gelsomino. Drupe gialle e bianche, pesca e albicocca con piacevolzze esotiche.
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di crudo, antipasti di prosciutto dolce, primi con di lago, formaggi freschi.
<b>Temperatura di servizio</b>	16 °C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	150 - 250 metri sul mare m
<b>Tipologia terreno</b>	Vulcanico
<b>Allevamento</b>	Pergola veronese
<b>Densità impianto</b>	3.500 ceppi per ettaro
<b>Età ceppi</b>	Da 30 a 60 anni
<b>Resa per ettaro</b>	70 hl
<b>Epoca vendemmia</b>	Dal 15 settembre al 15 ottobre
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice, temperatura di fermentazione 16-18°C. Fermentazione ed elevazione in acciaio