

# **Staforte**

### Soave DOC 2014

### Cantina Graziano Prà

Il Soave Doc Staforte Graziano del Prà è un vino sapido e persistente. Il risultato della selezione delle migliori uve dei vigneti dell'azienda. Lo Staforte è anche ambasciatore di un territorio unico, i cui ripidi pendii delle colline di Monteforte sono da sempre capaci di donare finezza e mineralità ai suoi vini, con note così ben cesellate da durare negli anni.

#### **CARATTERISTICHE**

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

**Disciplinare** Soave

**Denominazione** DOC

Annata 2014

Classificazione Classico

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Veneto

Localizzazione Monteforte d'Alpone

Vitigno Garganega 100%

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino

Gusto Fresco e avvolgente, minerale e persistente

Profumo Intensi sentori fruttati e minerali con note di albicocca,

mela golden, mandarino, pompelmo rosa, camomilla,

cenere, pietra marina e grafite

Abbinamenti Secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche,

formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio 8° - 10° C

### **PREMI E RICONOSCIMENTI**

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 3 biccheri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Slowine Vino slow

#### **DATI DI PRODUZIONE**

**Esposizione** Sud

Altitudine 150 - 200 m m

Tipologia terreno Vulcanico

Allevamento Pergola Veronese

Densità impianto 3.500 ceppi per ettaro

Epoca vendemmia 20 Settembre - 10 Ottobre

Vinificazione Pressatura soffice, temperatura di fermentazione a

16-18°C, fermentazione ed elevazione in acciaio con

batonnage