

## 2017 Amarone Valpolicella DOCG

Pra | Venetien

Die Trauben für diesen Amarone wachsen auf einem hoch gelegenen Weinberg mit kalkhaltigen Mergelboden. Nach der Lese werden die Trauben 2 Monate getrocknet und danach kühl vergoren. Bevor der Amarone auf den Markt kommt, reift er zwei Jahre in großen Holzfässern. Durch das Terroir und den Ausbau vereinen sich in diesem Wein Kraft, Komplexität und Eleganz. Ein Amarone ohne marmeladige Frucht, dafür mit einer erfrischenden Struktur und einer hervorragenden Länge. Amarone mal anders.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	rubinrot
<b>Duft</b>	grüne Paprika, rosa Pfeffer, Speck
<b>Geschmack</b>	würziges Tannin, opulenter Körper, runder Abgang

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2024-2035
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

aromatische Fleischgerichte, Wild, Wildgeflügel, gereifte Käsesorten

### Produzent

Im Herzen des Weinanbaugebietes Soave Classico, in Monteforte d'Alpone, liegt in herausragender Lage die Azienda Agricola Prà. Graziano Prà, der bereits in den 80 Jahren in die Fußstapfen des Vaters und Großvaters trat, gilt weit über die Grenzen Italiens hinaus als einer der ganz wenigen Winzer, denen es gelungen ist zu demonstrieren, welch beeindruckendes Potential ein Soave haben kann. Doch Graziano Prà macht mittlerweile auch als Rotweinexperte von sich reden. Seine roten Tropfen aus organisch bewirtschafteten Weinbergen im Valpolicella Classico Gebiet sind sinnliche Tropfen von burgundischer Eleganz, Finesse und faszinierender Komplexität.

<b>Gründungsjahr</b>	1983
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	14
<b>Rebfläche</b>	50 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	410 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Garganega, Trebbiano di Soave, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Az. agr. di Graziano Prà | Via della Fontana, 31 | Monteforte d'Alpone 37032 Verona