SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2020 Colle S. Antonio Soave Classico DOC

Pra | Venetien



Der Cru Soave S. Antonio ist das Aushängeschild und die Essenz des kompromisslosen Qualitätsstrebens von Graziano Pra. Die Trauben für den S. Antonio stammen aus 3 Cru Lagen von 30 bis 70 Jahre alten Rebstöcken, die auf vulkanischen Böden wachsen. Nach einer einmonatigen Traubentrocknung im Weinberg werden diese kühl vergoren und für 18 Monate ohne Battonage in 30 Hektoliterfässern aus Alliereiche ausgebaut. Ein Außnahme Soave mit warmen Aprikosennoten, gut eingebauten Röstaromen und einer hervorragenden Mineralität, die neben der engmaschigen Struktur das Hauptelement dieses großen Weißweines darstellt.

SardoVINO Tipp einen weiteren Ausnahmeweißwein dieser Stilistik und ein weiteres Tasting.

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Vanille, Grapefruit, Salz
Geschmack	komplex, frische Säure, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl
Trinkreife	2025-2029
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Blauschimmelkäse, Trüffel, Stockfisch

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.

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

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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN