SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2021 Morandina Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Pra | Venetien

Ein Ripasso soll für Graziano Pra mehr Ausdruck des Terroirs als der Kellertechnik sein. Zwar durchläuft der Jungwein, wie für einen Ripasso üblich, eine Vinifikation auf dem Amaronetrester, doch wird der eigentliche Charakter dieses Ripasso durch die Höhe von 450 Metern ü.d.M. der Lage Morandina und deren kalkhaltigem Boden geprägt. Auch die Reifung für 12 Monate in Tonneauxfässern aus Alliereiche und 2 Monate in großen 20 Hektoliterfässern fördern das Profil von Eleganz, lebendiger Säurestruktur und Finesse dieses kernigen Klassikers.

Sensorik

Farbe	ziegelrot
Duft	grüne Paprika, rosa Pfeffer, Speck
Geschmack	angenehme Leichtigkeit, belebende Säure, grünwürzig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Süßwasserfisch, aromatischer Schinken, Risotta

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