

## 2021 Passito Bianco delle Fontane

Pra | Venetien

Die Trauben für diesen 100%igen Garganega wachsen auf vulkanischen Böden und werden vor der Vinifizierung getrocknet, um die Inhaltsstoffe zu konzentrieren. Der Passito Bianco delle Fontane besitzt eine goldene Farbe und ist ein Süßwein mit vielschichtiger Aromatik und Komplexität. Aprikosen- und Nektarinenmarmelade, Tausendblüten- und Akazienhonig, kandierte gelbe Zitrusfrüchte und Trockenfrüchte. Am Gaumen ist er dicht und extraktreich. Ausgewogenheit und Langlebigkeit sind seine herausragenden Eigenschaften.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	goldgelb
<b>Duft</b>	Honig, getrocknete Aprikosen, Nüsse
<b>Geschmack</b>	gutes Säure-Süßeverhältnis, rund, ausgewogen

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Traubentrocknung
<b>Trinkreife</b>	2024-2035
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

### Speiseempfehlung

trockenes Gebäck, Blauschimmelkäse, Leber

### 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