

2022 Staforte Soave Classico DOC BIO

Pra | Venetien

Der Staforte wurden zum ersten Mal im Jahr 2004 produziert. Die Komposition der Trauben ist jedes Jahr anders, allerdings stets eine Selektion der Cru-Lagen und ein Ausdruck des mineralischen Bodens, auf dem die Reben wachsen. Nach dem Abbeeren werden die Trauben sanft gepresst und bei 13 °C vergoren. Die Reifung erfolgt für 6 Monate im Edelstahl auf den Hefen mit Bâtonnage. Als Graziano Pra mit dieser Art des Produktion begann, war der Ausbau im Stahl entgegen des Trends und ein Risiko. Hochwertige Weine wurden im Barrique gereift. Heute ist der Staforte Soave Classico mit seiner Straffheit, Mineralität, Eleganz und seinen reduktiven Noten ein echter ein Vorreiter einer neuen Stilistik.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	weiße Blüten, Zitrone, nasser Stein
Geschmack	komplex, frische Säure, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Mango-Avocado-Lachs, mittelreifer Käse, gebeizter Lachs

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