

2023 Morandina Valpolicella DOC

Pra | Venetien

Der Valpolicella Morandina von Graziano Pra ist einerseits erfrischend elegant und andererseits herausragend würzig. Er selbst sagt über seinen Morandina Valpolicella Classico: „Lange Zeit habe ich im Valpolicella nach dem Gebiet gesucht, das am besten zu meinem Stil passt. Der Valpolicella Morandina ist der frischeste und schärfste Ausdruck meiner hochgelegenen Rotweine.“

Die Trauben für den Morandina werden im Weingut für 20 Tage leicht angetrocknet, abbeert und reifen nach der Gärung in vertikalen Edelstahlbehälter und 20-Hektoliter-Eichenfässern für 3-6 Monate. So entsteht ein Valpolicella mit einer Mineralität, die mit der Flaschenreife noch ausgeprägter wird und feinen und anhaltenden Tanninen, die durch einen Nachgeschmack von schwarzem Pfeffer und Johannisbeeren begleitet werden.



Sensorik

| | |
|------------------|---|
| Farbe | hellrot |
| Duft | rote Johannisbeere, schwarzer Pfeffer, Speck |
| Geschmack | angenehme Leichtigkeit, belebende Säure, grünwürzig |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|-----------|
| Ausbau | Edelstahl |
| Trinkreife | 2024-2026 |
| Trinktemperatur | 12-16°C |

Speiseempfehlung

Süßwasserfisch, aromatischer Schinken, Oliventapenade

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, welches beeindruckende 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

