

2023 Wild Soave Classico Ponsara DOC BIO

Pra | Venetien

Der 2023 Wild Soave Classico mit das jüngste Projekt von Graziona Pra. 2023 ist der erste Jahrgang, der von dem 100%igen Garganega gefüllt wurde. Die Trauben wachsen in der kühlen Cru-Lage Ponsara auf sehr dunklen, vulkanischen Böden. Nach der Lese werden die Trauben spontan, mit wilden Hefen vergoren und im Edelstahl ausgebaut. Der Soave Wild und und der Soave Otto sind damit gleich ausgebaut und unterscheiden sich nur in der Wahl der Hefestämme.

SardoVINO Tipp für ein Tasting. Soave Otto gegen den Soave Wild.
Reizuchtheife versus Spontanvergärung mit wilden Hefen.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	gelbe Birne, gelber Apfel, grüne Mango
Geschmack	frisch, gut eingebundene Säure, ausgewogen

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

mittelharter Käse, Stockfisch, Avocado

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