



Staforte, 2021

Azienda Agricola Prà di Graziano
ITALIE, VÉNÉTIE, SOAVE CLASSICO

Staforte est l'ancien nom du village Monteforte D'Alpone où se situe le Domaine.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Garganega
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 30 et 60 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,6 g/l
SUPERFICIE	33 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vignes sur la commune de Monteforte d'Alpone et plantées à une altitude comprise entre 150 à 200 mètres au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Sols Volcaniques avec des roches de balsate
VINIFICATION	Vendanges manuelles dès la mi-septembre jusqu'à la mi-octobre. Pressurage doux. Fermentation en cuves inox de 15000 litres avec contrôle des températures entre 16°C et 18°C. La fermentation malolactique est évitée afin d'obtenir une version fraîche du cépage.
ÉLEVAGE	6 mois en cuves inox avec bâtonnages réguliers mécaniques à l'abri de l'air afin d'éviter toute oxydation et de gagner en harmonie.

CODE SAQ
14101224

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
31.00 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

La ferme agricole Prà a été fondée au début des années 1980 grâce aux connaissances et à l'expérience de la famille Prà. Aujourd'hui le domaine représente 30 hectares de vignes dans la région du Soave Classico, plus spécifiquement sur les communes de Monteforte et Monte Grande en cépage blanc. En cépage rouge, sur la commune de Morandina dans le Valpolicella. C'est Graziano Prà qui est à la tête du domaine depuis les années 80. Un expert dans la vinification du vin blanc, il a su remettre sur la carte des Soave Classico authentiques et empreints du terroir. Le cépage Garganega est vinifié à 100%, il n'y a donc pas d'ajout de cépages plus productifs comme le chardonnay ou le sauvignon blanc, comme c'est pratique courante dans la région. La passion pour le rouge est venue par la suite. Des valpolicella cultivés en haute altitude (450 m), des rouges atypiques pour la région qui donnent de vins fruités, soyeux et digeste.