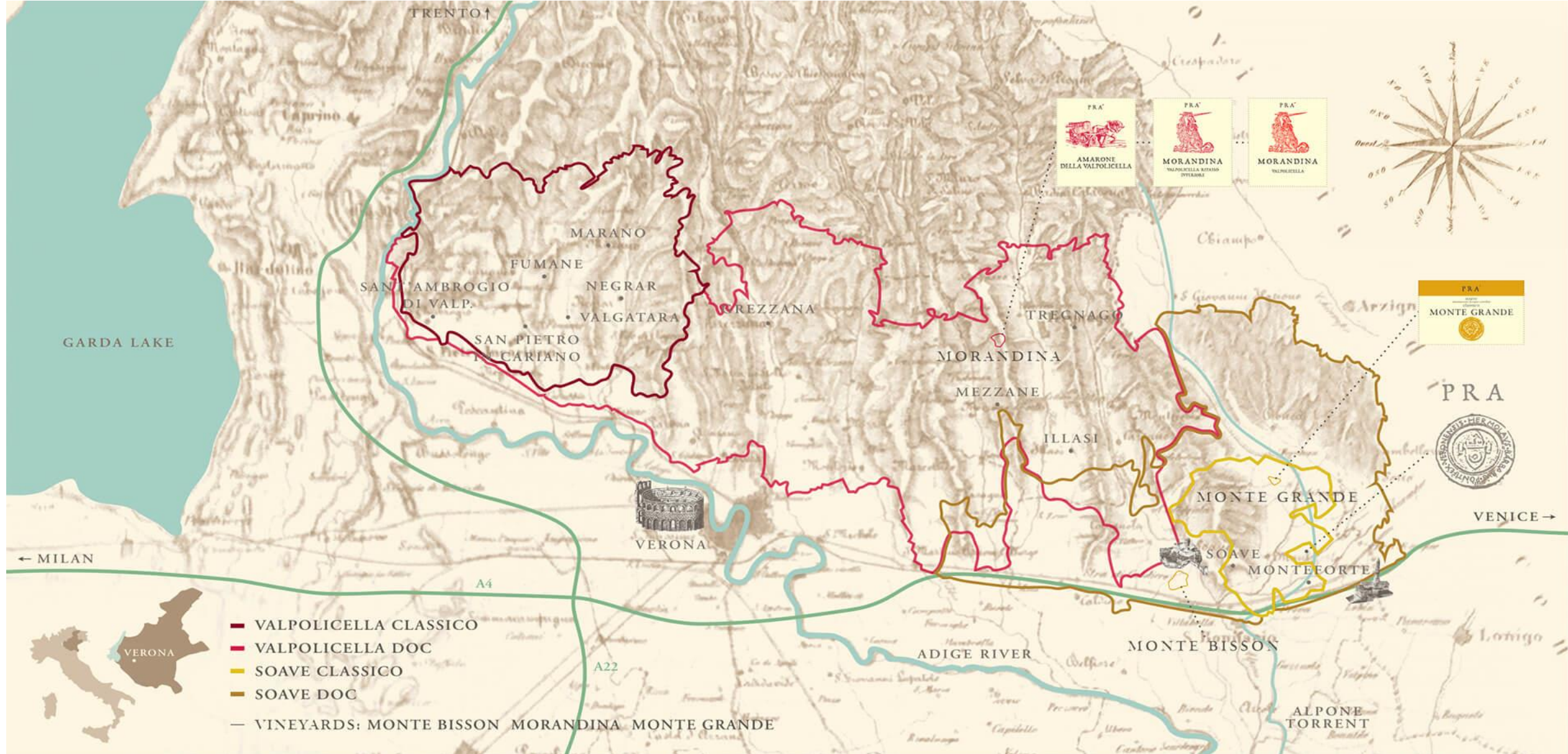


PRA



Грациано Пра, винопроизводител от Соаве и Валполичела



Graziano Prà: A Conscious Farmer/Vintner in the Veneto

PRA^g

Грациано Пра



Основател на изба, иноватор, мечтател, визионер, осъзнат винопроизводител, пазител на тероара, почитател на чистотата и искренността във виното и застъпник на местните сортове, така накратко можем да характеризираме Грациано Пра.

Graziano Prà: A Conscious Farmer/Vintner in the Veneto



Благодарение на Грациано, райони като Монте Гранде и Монте Бисон в Соаве и Морандина във Валполичела получават световна слава. Квинтесенцията на неговия успех се изразява в уважение към земята и неповторим стил на чистота при вината.

И днес все още Грациано взема всички по-важни решения по отношение на прозиводството и управлем



Monte Grande
Soave Classico DOC

Морандина
Соаве Класико DOC

Variety/Сорт: 70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave/ **70% Гарганега,
30% Требиано ди Соаве**

Винификация:

Продукция от изцяло органични лозя. **Требиано ди Соаве** се бере в средата на септември. Брането на Гарганега се прави на пълното новолуние на септември. Режат се плодоносните стъбла и гроздето съхне на лозята в продължение на един месец. Прибира се в средата на октомври. Гроздето се сортира ръчно и нежно пресова. Ферментацията се извършва на 18 ° в големи френски дъбови бъчви. След това виното зрее в продължение на 10 месеца в барик.

Характеристики:

Минералността, като отличителната характеристика за тази апелация, дава на това вино голяма елегантност. Изключителна сложност ма нос на зрели екзотични плодове и жълти цитрусови плодове. На небцето има добра свежест с дълъг завършек на сладък бадем и ванилия. Благодарение на структурата си това вино има добър потенциал за стареене

Гастрономия:

Прекрасно вино Средизменоморска лека храна. Перфектно с миди и рибни ястия като червена риба тон или лаврак. Идеално се сервира с киш, ризото с морски дарове и с печено месо.



Morandina
Valpolicella DOC
Морандина
Валполичела DOC
Variety/Сорт: **Corvina, Corvinone**/Корвина, Корвиноне

Винификация:

Продукция от изцяло органични лозя. Гроздето се суши за около 20 дни. След това се сортира ръчно и нежно пресова.

Алкохолна и малолактична ферментация се извършват в иноксови ферментатори. 3-6 месеца стареене във френски дъбови бъчви от Алие.

Характеристики:

Ярък червен цвят с нюанси на лилаво. Минералните нотки във виното показват потенциал за стареене. Носът е от остър подправки и плодове. На небцето има добра киселинност и свежест. Трайните танини дават хармония на виното. Вкус на черен пипер и касис. Идеално се сервира леко охладено до 14-15 °.

Гастрономия:

Съчетава се много добре с хапки и колбаси. Идеален на свежи ястия, като червена риба тон или съомга, или с пикантна паста «ала бузара» с морски дарове.



Morandina

Valpolicella Ripasso DOC

Морандина

Валполичела Рипасо DOC

Variety/Сорт: **Corvina, Corvinone**/Корвина, Корвиноне

Винификация:

Продукция от изцяло органични лозя. Ферментация на вино Валполичела DOC с ципи от пресовано сушено грозде от Амароне. Мацерация за 5 дни. 12 стареене във френски дъбови бъчви от Алие.

Характеристики:

Рубинен червен цвят с нюанси на лилаво. На носа, аромати на свежи черни череши, подправки. Благоуханно и с добра киселинност, небцето е изпълнено с вкус на череши и сладко, но и много пипери и ревен.

Гастрономия:

Идеално е в комбинация с червено месо и паста или с ризото ал'изолана с наденица Веронезе и черен пипер. Можете да се съчетава с деликатеси, които са преминали дълъг период на зреене, както и с шунка Пата Негра и Серано.



Amarone

Della Valpolicella DOCG

Амароне

Дела Валполичела DOCG

Variety/Сорт: **Corvina, Corvinone**/Корвина, Корвиноне

Винификация:

Продукция от изцяло органични лозя. Най-качественото грозде от Валполичела се суши за около 2 месеца. След това се сортира ръчно и нежно пресова. Алкохолна и малолактична ферментация се извършват в иноксови ферментатори за около 15 дни. 24 месеца стареене във френски дъбови бъчви от Алие и 12 месеца отлежаване в бутилка.

Характеристики:

Виното има рубиненочервен цвят. Ароматите са интензивни и сложни. На небцето изобилстват череши, сливи, смесени с горчиво какао и женско биле, ароматна и гладка структура, балансирана с танини и свежест, благодарение на височинното изложение на лозето и високото съдържание на креда в черната почва. Енергия, съчетана с елегантност.

Гастрономия:

Виното се съчетава идеално с добре приготвени меса с подправки, ароматни билки и дивеч. Идеално се сервира със зряло сирене и особено с Пармиджано Реджано.

