



Otto

Soave DOC 2015

Cantina Graziano Prà

Il Soave Classico Doc "Otto" di Graziano Prà è una bella versione, semplice e giovane, di un vino di nobili e antiche tradizioni.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Soave
Denominazione	DOC
Annata	2015
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Monteforte d'Alpone
Vitigno	Garganega 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo chiaro
Gusto	Al palato evidenzia una bella struttura fruttata con una netta freschezza minerale e una decisa sapidità. Mantiene una bella bevibilità con un piacevole retrogusto di nocciola e mallo di noce.
Profumo	Ricco di florealità e di frutta ancora croccante. Biancospino e gelsomino. Drupe gialle e bianche, pesca e albicocca con piacevolzze esotiche.
Abbinamenti	Antipasti di crudo, antipasti di prosciutto dolce, primi con di lago, formaggi freschi.
Temperatura di servizio	16 °C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	150 - 250 metri sul mare m
Tipologia terreno	Vulcanico
Allevamento	Pergola veronese
Densità impianto	3.500 ceppi per ettaro
Età ceppi	Da 30 a 60 anni
Resa per ettaro	70 hl
Epoca vendemmia	Dal 15 settembre al 15 ottobre
Vinificazione	Pressatura soffice, temperatura di fermentazione 16-18°C. Fermentazione ed elevazione in acciaio