



Staforte

Soave DOC 2014

Cantina Graziano Prà

Il Soave Doc Staforte Graziano del Prà è un vino sapido e persistente. Il risultato della selezione delle migliori uve dei vigneti dell'azienda. Lo Staforte è anche ambasciatore di un territorio unico, i cui ripidi pendii delle colline di Monteforte sono da sempre capaci di donare finezza e mineralità ai suoi vini, con note così ben cesellate da durare negli anni.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Soave
Denominazione	DOC
Annata	2014
Classificazione	Classico
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Monteforte d'Alpone
Vitigno	Garganega 100%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Fresco e avvolgente, minerale e persistente
Profumo	Intensi sentori fruttati e minerali con note di albicocca, mela golden, mandarino, pompelmo rosa, camomilla, cenere, pietra marina e grafite
Abbinamenti	Secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	8° - 10° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 3 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Slowine Vino slow

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	150 - 200 m m
Tipologia terreno	Vulcanico
Allevamento	Pergola Veronese
Densità impianto	3.500 ceppi per ettaro
Epoca vendemmia	20 Settembre – 10 Ottobre
Vinificazione	Pressatura soffice, temperatura di fermentazione a 16-18°C, fermentazione ed elevazione in acciaio con batonnage