

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 biccheri 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