

PRA⁷





GRAZIANO PRÀ

Graziano Prà segue l'azienda dai primi anni ottanta anche se il suo destino da vignaiolo lo segnano il nonno e il padre. Ha elevato a fama internazionale territori come il Monte Grande e il Monte Bisson nel Soave e la Morandina nella Valpolicella; piccoli cru di pregio collocati su comprensori ad altissima vocazione viticola.

Essenzialità e rispetto della terra sono i principi che fondano la sua storia.

Purezza è una parola chiave per i vini di Graziano.

Tutt'ora a capo delle scelte enologiche, in cantina preferisce l'esaltazione del frutto e tutta la ricerca e l'innovazione è improntata sulla valorizzazione dell'alta qualità delle uve che arrivano dal campo.

La sua scelta produttiva di utilizzare esclusivamente vitigni autoctoni, che l'ha accompagnato sin dagli esordi denota il forte credo di Graziano nel potenziale qualitativo delle uve autoctone e della valorizzazione del territorio.



1983

La prima annata di Soave Classico sancisce la nascita dell'azienda Fratelli Prà, con Graziano a capo della parte enologica, e Sergio in carico della campagna.

2001

Graziano acquista La Morandina, vigneto a conduzione biologica per la produzione dei vini rossi tradizionali della Valpolicella.

2015

Prà entra nella selezione Wine Spectator dei 100 migliori produttori italiani, con il suo vino più rappresentativo: il Monte Grande.



1988

Graziano vuole valorizzare il vigneto di famiglia Monte Grande e decide di prepararne le uve con un appassimento in pianta e di vinificarlo separatamente, nasce così il nostro cru.

2009

Prodotta la prima annata di Amarone: la 2006.

2016

L'azienda acquista Monte Bisson, un colle sormontato da una torre di costruzione veneziana del 1400 che si erge nella piana di Soave e che guarda al Castello.





IL SOAVE

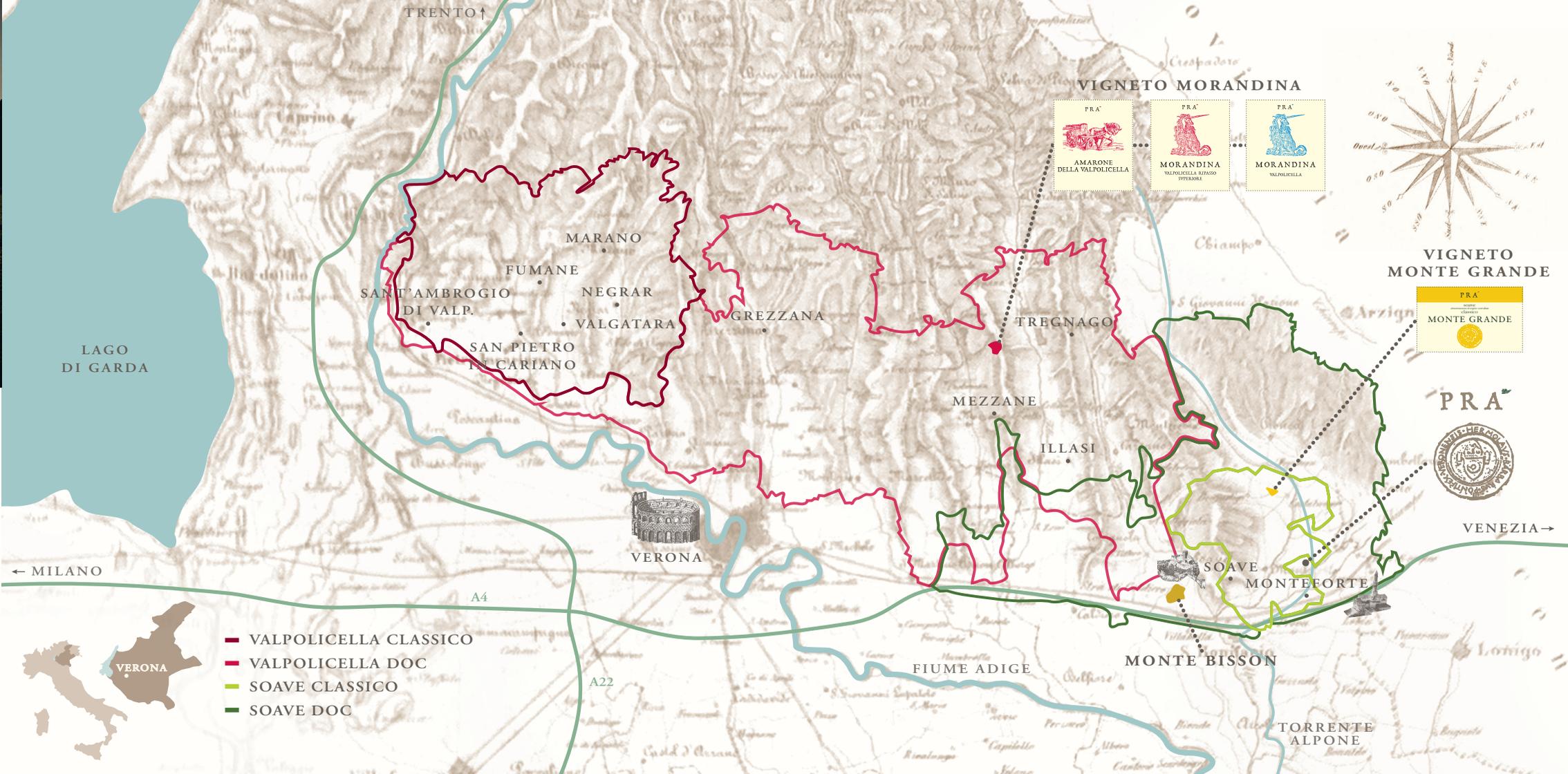
L'antico borgo di Monteforte d'Alpone si erge dove un tempo regnava un caldo mare tropicale con tanti piccoli vulcani sommersi, come testimoniano le scoscese colline a forma conica dei paesaggi odierni. Vini profumati ed eleganti sono il frutto di queste antiche rocce basaltiche, dove la Garganega e il Trebbiano di Soave acquisiscono una straordinaria forza minerale e complessità aromatica.

LA VALPOLICELLA

È più recente l'approdo di Graziano nella coltivazione delle uve rosse, che attorno agli anni 2000 trova ne La Morandina il terroir ideale per la produzione dei vini tradizionali: Valpolicella, Valpolicella Ripasso e Amarone della Valpolicella. Qui vengono piantate Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta ad un'altitudine di 500 metri, su terreni calcarei di origine glaciale, dove le fresche brezze dei Monti Lessini garantiscono ampia ventilazione e lenta maturazione delle uve, principi attivi fondamentali per l'ottenimento di vini fini ed eleganti, dotati di buona freschezza e struttura, con ph bassi che ne favoriscono il grande potenziale di invecchiamento.

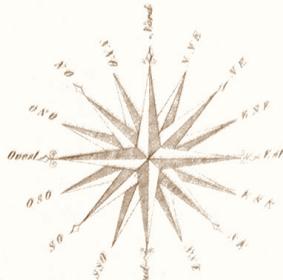
Un vigneto che Graziano decide di condurre bio, per esaltarne le peculiarità del terroir.





TRENTO ↑

VIGNETO MORANDINA



VIGNETO MONTE GRANDE



PRA



VENEZIA →

LAGO DI GARDA

MARANO
FUMANE
SANT'AMBROGIO DI VALP.
NEGRAR
VALGATARA
GREZZANA
SAN PIETRO CARIANO

TREGNAGO

MEZZANE

ILLASI



VERONA

SOAVE
MONTEFORTE

MONTE BISSON

FIUME ADIGE

TORRENTE ALPONE

- VALPOLICELLA CLASSICO
- VALPOLICELLA DOC
- SOAVE CLASSICO
- SOAVE DOC

← MILANO



A4

A22



O T T O soave classico doc



Dedicato al mio amatissimo border collie, fedele compagno delle mie giornate.

L'espressione più giovane dei nostri Soave.

ZONA DI PRODUZIONE Monteforte d'Alpone / Soave

ALTITUDINE 150-250 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico

VITIGNI 100% Garganega

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola Veronese e Guyot

RESA PER ETTARO 70 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA Dal 15 Settembre al 15 Ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Diraspigiatura. Pressatura soffice, temperatura di fermentazione 13°, fermentazione ed elevazione in acciaio.

ESPRESSIONE

Di colore giallo chiaro, i suoi profumi sono ricchi di florealità (biancospino e gelsomino) e di frutta a polpa gialla (drupa, pesca e albicocca). Al palato evidenzia una netta freschezza minerale e una decisa sapidità.

ABBINAMENTI

Un ottimo vino da aperitivo accompagnato da appetizers delicati o Prosciutto dolce crudo di Parma e formaggi freschi. Ideale anche con primi piatti, risotti di pesce di lago e zuppe di verdura fresche.

S T A F O R T E

soave classico doc



Negli anni mille "Staforte" era il nome della mia cittadina natale e cuore produttivo del Soave Classico: Monteforte d'Alpone. Questo Soave, da uve Garganega in purezza, viene affinato in tini d'acciaio con batonage. Espressione della carica minerale su cui cresce la vite, Staforte è un vino profondo e teso, dal finale persistente e sapido.

ZONA DI PRODUZIONE Monteforte d'Alpone / Soave

ALTITUDINE 150-250 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico

VITIGNI 100% Garganega

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola Veronese e Guyot

RESA PER ETTARO Cernita delle migliori uve di tutti i vigneti

EPOCA DI VENDEMMIA 20 Settembre - 10 Ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Diraspigiatura. Pressatura soffice, temperatura di fermentazione 13°, fermentazione ed elevazione di 6 mesi in acciaio con batonnage.

ESPRESSIONE

Denso nel frutto, fresco e complesso. Albicocca, pesca e mela golden croccante si mescolano a sensazione di camomilla essicata e fiori bianchi. Dotato di una finezza minerale che dona eleganza e raffinatezza complessiva. Al palato è avvolgente ed ampio con una rotondità glicerica che accentua la sua bevibilità e persistenza.

ABBINAMENTI

Con primi piatti di pesce crudo, ostriche, astici, aragoste. Oppure con pasta al pesto alla genovese, piatti di carne bianca e formaggi con finale delicato e dolce.

MONTE GRANDE

soave classico doc



Il nostro Cru. La Garganega raccolta in surmaturazione e il Trebbiano di Soave dall'importante patrimonio acido garantiscono al vino un grande potenziale di invecchiamento. Un Soave che rappresenta l'incontro fra la ricchezza del sorso e la vitale e scattante vena acida.

ZONA DI PRODUZIONE Monteforte d'Alpone

ALTITUDINE 150 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico

VITIGNI 70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Garganega a Pergola Veronese e Trebbiano di Soave con Guyot

RESA PER ETTARO 50 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA Trebbiano 10-15 Settembre. Taglio del tralcio delle vigne di Garganega con la prima luna calante di Settembre.

Appassimento di circa un mese in pianta. Raccolta a metà Ottobre.

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Diraspapigiatura, pressatura soffice, temperatura di fermentazione a 13°, fermentazione ed elevazione in botti grandi di rovere di Allier da 15 e 20 hl per 10 mesi.

ESPRESSIONE

La forza minerale sprigionata da questo cru è una nota di grande eleganza. Una notevole complessità olfattiva di frutta esotica matura, agrumi gialli. Una netta sapidità e freschezza al palato con un lungo finale di mandorla dolce e vaniglia.

ABBINAMENTI

Ideale su crostacei e piatti di pesce complessi come tagliata di tonno rosso di Carloforte o un branzino al sale. Adatto a torte salate, risotti di mare e arrostiti di carni bianche.

COLLESANT'ANTONIO

soave classico doc

Il Colle Sant'Antonio esplora l'animo più ricco e profondo del Soave: solo uve Garganega preparate sulla vigna con taglio del tralcio per concentrarne i succhi e permettere la nascita di un vino che sorprende per il suo profilo di frutto esotico e frutta secca tostata.

ZONA DI PRODUZIONE Monteforte d'Alpone

ALTITUDINE 150 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico

VITIGNI 100% Garganega

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola Veronese

RESA PER ETTARO 50 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA Taglio del tralcio con la prima luna calante di Settembre. Appassimento di circa un mese in pianta. Raccolta a metà Ottobre.

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Diraspapigiatura e pressatura soffice, temperatura di fermentazione a 13°, fermentazione ed elevazione in botti grandi di rovere di Allier da 20 hl per 18 mesi.

ESPRESSIONE

Il colore giallo intenso esprime tutta la sua complessità organolettica. Il bouquet è di frutta a polpa gialla matura, cannella, vaniglia fresca, mieli di acacia e castagno. La sua freschezza dà equilibrio ad un valore alcolico significativo e ampio corpo.

ABBINAMENTI

Ideali piatti della tradizione: sarde in saor, fegato alla veneziana e baccalà alla vicentina. Sposa molto bene l'uovo al tartufo, formaggi stagionati ed erborinati.



PASSITO BIANCO delle Fontane



ZONA DI PRODUZIONE Monteforte d'Alpone

ETÀ DEL VIGNETO 30 – 60 anni

TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico

VITIGNI 100% Garganega

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola Veronese

RESA PER ETTARO Cernita delle migliori uve di tutti i vigneti, con appassimento in fruttai per un mese.

EPOCA DI VENDEMMIA Metà Settembre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Pressatura soffice, temperatura di fermentazione a 13° ed elevazione in acciaio.

ESPRESSIONE

Di colore dorato, si presenta come un vino dolce di grande finezza olfattiva e complessità. Confetture di albicocche e pesca noce, mieli millefiori e d'acacia, agrumi gialli canditi e frutta secca. Il palato è denso e ricco di estratto. Equilibrio e persistenza sono le doti di questo passito.

ABBINAMENTI

Accompagna la pasticceria secca italiana e della tradizione veneta come la sbrisolona, i rufioi, le chiacchiere veneziane, i zaleti. Ideale per accompagnare formaggi invecchiati o formaggi erborinati. Anche con fegato alla veneziana e foie gras.

M O R A N D I N A

valpolicella doc



ZONA DI PRODUZIONE Mezzane, Tregnago; vigneti a conduzione biologica

ETÀ DEL VIGNETO impianto 2001

ESPOSIZIONE Sud - Est

ALTITUDINE 450 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Glaciale

VITIGNI Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

RESA PER ETTARO 50 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA metà Ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Lieve appassimento delle uve per 20 giorni. Pigiadiraspatura, vinificazione con metodo délestage e fermentazione alcolica seguita da malolattica in tini verticali di acciaio. Affinamento in botti di rovere da 20 hl per 3-6 mesi.

ESPRESSIONE

Di colore rosso brillante con riflessi violacei. Mineralità sostanziale che si accentua con l'affinamento in bottiglia. Al naso si percepisce la netta speziatura e profumi di bacche rosse. Al palato è un vino molto fresco e dalla spiccata bevibilità. Un'elegante sensazione di tannini sottili e persistenti accompagnano il retrogusto di pepe nero e ribes. Ideale servito leggermente raffreddato, a 14-15°.

ABBINAMENTI

Si accompagna ad appetizers e insaccati. Ideale su pietanze a base di pesce come tagliata di tonno rosso e salmone, o con una pasta piccante alla busara.

MORANDINA

valpolicella ripasso doc



ZONA DI PRODUZIONE Mezzane, Tregnago; vigneti a conduzione biologica

ETÀ DEL VIGNETO impianto 2001

ESPOSIZIONE Sud – Est

ALTITUDINE 450 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Glaciale

VITIGNI Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

RESA PER ETTARO 50 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA metà Ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE ripasso del vino Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone. La macerazione dura 5 giorni.

Affinamento di 12 mesi in tonneau di Allier.

ESPRESSIONE

Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo della ciliegia amarena è molto evidente così come la spezia. Al palato si presenta sapido e dotato di una bella freschezza arricchendosi poi con sensazioni di ciliegia, prugna in confettura e rabarbaro.

ABBINAMENTI

Ideale per una cucina di carne rossa e con i sughi di carne sui primi piatti di pasta o riso all'isolana. Sostiene i salumi di lungo affinamento e il Jamon Iberico Pata Negra e Serrano.

A M A R O N E

della valpolicella docg



ZONA DI PRODUZIONE Mezzane, Tregnago; vigneti a conduzione biologica

ETÀ DEL VIGNETO impianto 2001

ESPOSIZIONE Sud - Est

ALTITUDINE 450 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Glaciale

VITIGNI Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

RESA PER ETTARO 20 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA metà Ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE prima selezione di uve appassite in cassetta per circa due mesi. Pigiadiraspatura, vinificazione con metodo délestage e fermentazione alcolica seguita da malolattica per 15 giorni in tini verticali di acciaio. Affinamento di 2 anni in tonneaux e barriques di Allier e assemblaggio per l'ultimo anno di affinamento in botti di rovere di Allier da 20 hl. Un anno di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

ESPRESSIONE

Di colore rosso rubino intenso. I profumi sono intensi e complessi. Al palato ciliegia e prugna oltre che una bella componente di cacao amaro e liquirizia. Ampio, avvolgente con un tannino netto a equilibrare la sapidità e la freschezza dettata dall'altitudine e dalla componente calcarea del terreno. Potenza bilanciata da eleganza, come comunica il cavallo di razza T.P.R in etichetta.

ABBINAMENTI

Carni importanti con una particolare presenza di spezie ed erbe aromatiche. Selvaggina da pelo e da piuma. Formaggi molto stagionati e di latte vaccino in modo particolare.



PRA[®]



VIA DELLA FONTANA, 31
37032 MONTEFORTE D'ALPONE - VERONA - ITALIA
TEL. 045 7612125 - FAX 045 7610326
WWW.VINIPRA.IT - INFO@VINIPRA.IT

#prawines   

Finito di stampare nel mese di Marzo 2018 presso Grafical - Verona
Design: Ileana Dal Savio - Giulio Prina



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013

