



PRA



**Un grande vino
è il riflesso della terra
in cui cresce.**

Tutto inizia e dipende dal terroir.

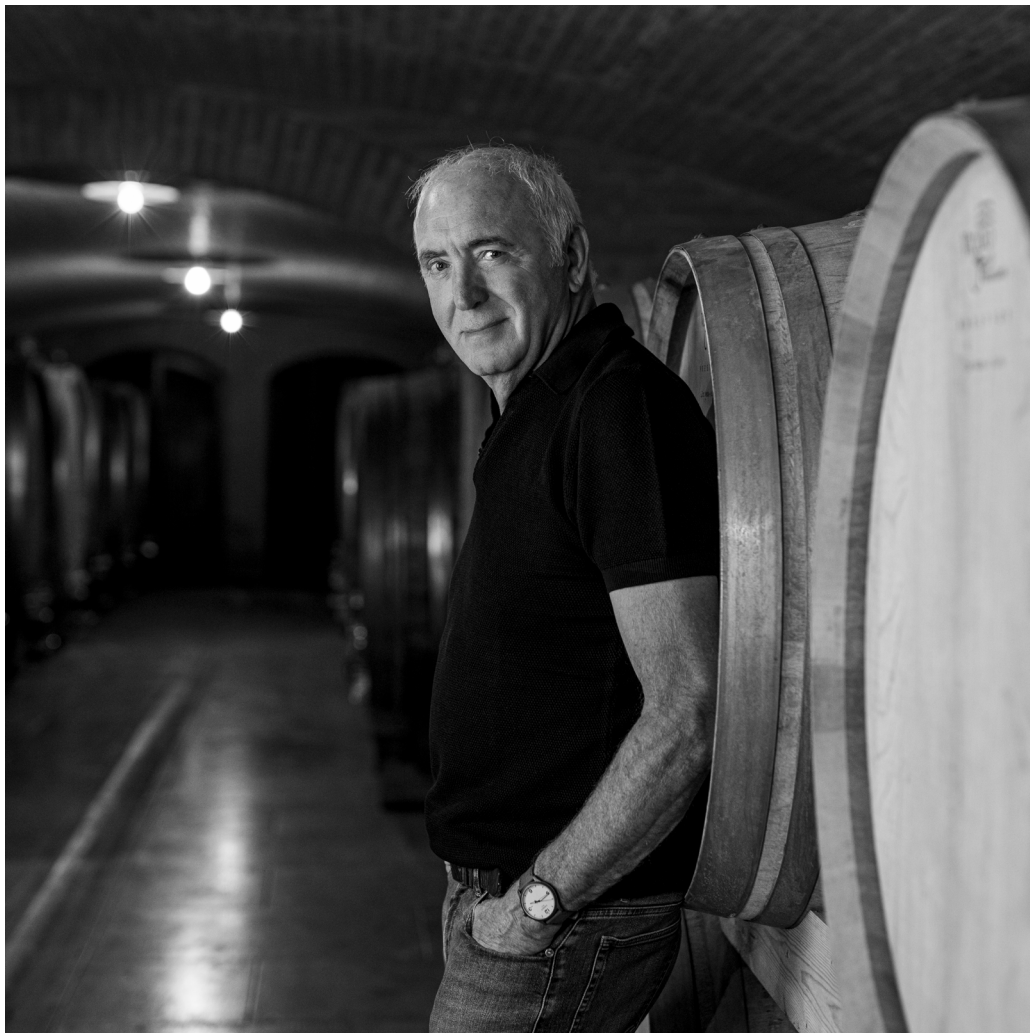
L'identità dei nostri vini è una somma meticolosa e calcolata della natura di questi terreni, dei vigneti in collina e un microclima specifico, di un'accurata selezione di uve autoctone.

Quaranta ettari vitati nella collina del Soave con suoli di origine vulcanica, ci troviamo in uno dei migliori terreni della zona del Soave per la coltivazione della vite. Per rispetto del luogo in cui viviamo e per amore della natura stessa, coltiviamo la vite con la massima attenzione per l'ambiente naturale.

Nelle colline della Valpolicella abbiamo otto ettari composti da un suolo calcareo a scaglie, una zona molto fredda, influenzata dalle correnti fredde dei Monti Lessini.

Questi terreni e questo clima contribuiscono alla complessità dei vini delle seguenti varietà: Garganega e Trebbiano di Soave nel territorio di produzione del Soave, Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta nella Valpolicella allargata.



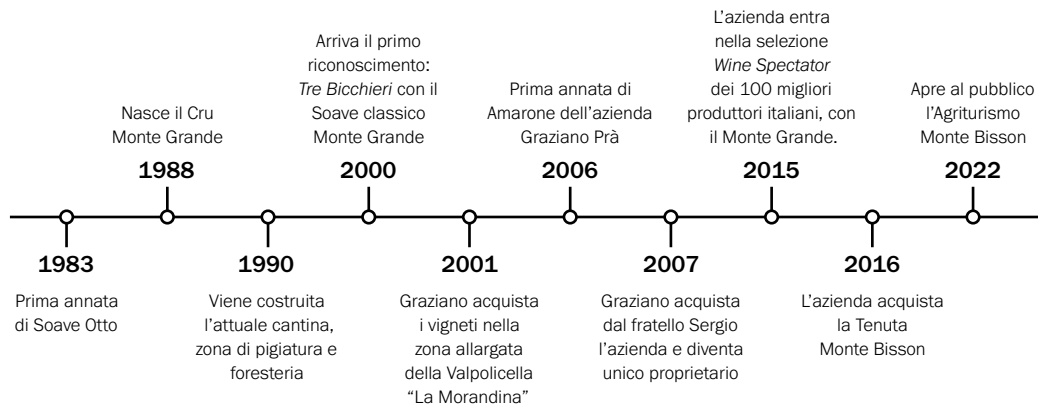


**Per il vino sono solo una guida
che non migliora quello che offre
la natura, ma che la conduce
nella giusta direzione verso un
vino elegante e prezioso.**

Quella del vignaiolo è stata per Graziano Prà una strada segnata, che ha scelto di percorrere con impegno e onestà: dai vigneti di famiglia, gestiti dal nonno e dal papà, alla formazione come enologo. Il cambio vero è arrivato negli anni Ottanta, quando tutto ha cominciato a prendere forma nella costituzione dell'azienda f.lli Prà, inizialmente gestita da Graziano insieme al fratello impegnato in campagna, per poi arrivare nel 2007 ad essere l'unico proprietario.

Con Graziano l'azienda è cresciuta dando importanza ai territori, come il Monte Grande, cru dell'azienda, il Monte Bisson nel Soave e la Morandina nella Valpolicella.

Una storia di conquiste, passo dopo passo.





Credo nella vite, anche se si tratta di tappo.



La scelta del tappo a vite è iniziata come una ricerca legata alla longevità del vino. Il primo di tutti è stato Otto, il nostro Soave Classico DOC, per poi arrivare, anno dopo anno, fino ai nostri cru.

Dopo molti anni di osservazioni, lunghi affinamenti in bottiglia e degustazioni di vecchie annate, oggi siamo certi che quella del tappo a vite sia la scelta migliore per l'invecchiamento e la conservazione dei nostri bianchi. La risposta che abbiamo cercato a lungo al nostro desiderio di produrre vini buoni nel tempo, senza difetti, puliti ed eleganti.

Scegliere la chiusura giusta per i nostri vini è un passo essenziale nella nostra ricerca dell'eccellenza.

Il tappo a vite con le sue capacità di proteggere e mantenere il vino ne assicura un invecchiamento dipendente dalle caratteristiche del terroir, dell'annata, della mano del vignaiolo, e non dal tappo.

Le nostre ragioni.

- _ Supporta la longevità dei nostri vini.
- _ Permette al vino di evolvere correttamente.
- _ Garantisce una sigillatura perfetta.
- _ È sinonimo di attenzione per il cliente.
- _ È facile da utilizzare.
- _ Un alleato per il trasporto del vino.

I vini del Soave.



Otto

Soave Classico DOC

Il Soave Classico DOC Otto è l'espressione più giovane dei nostri Soave.

OTTO SECONDO GRAZIANO

“Sono particolarmente legato a questo vino, che prende il nome dal Border Collie che ha vissuto con noi per quindici anni. Otto è il vino più giovane che abbiamo, fresco, di pronta beva. Il vino da tenere sempre in cantina.”



Staforte

Soave Classico DOC

Il Soave classico Staforte è espressione della carica minerale su cui cresce la vite. Staforte è un vino profondo e teso, dal finale persistente e sapido.

STAFORTE SECONDO GRAZIANO

“Questo vino è nato come una sfida. Nel 2004, quando abbiamo iniziato a produrlo, l'affinamento in acciaio era in controtendenza, preferito da quello in barrique. Oggi siamo felici di avere corso il rischio”



Monte Grande

Soave Classico DOC

Il nostro Cru. La Garganega lavorata in vigna con la tecnica del taglio del tralcio e il Trebbiano di Soave dall'importante patrimonio acido garantiscono al vino un grande potenziale di invecchiamento.

MONTE GRANDE SECONDO GRAZIANO

“Questo vino nasce dal vigneto storico della mia famiglia. E' un vino frutto di lunghi ragionamenti, studi e sperimentazioni, dove nulla è stato lasciato al caso: il Monte Grande vuole essere il mio grande vino Soave.”



Colle Sant'Antonio

Soave Classico DOC

Il Colle Sant'Antonio è ottenuto solo con uve Garganega preparate in vigna con taglio del tralcio. Un vino che sorprende per il suo profilo di frutto esotico e frutta secca tostata.

COLLE SANT'ANTONIO SECONDO GRAZIANO

“Ricco, profondo e suadente; il Colle Sant'Antonio è una piccola riserva da Garganega che seleziono accuratamente in vigna ed attendo pazientemente in cantina.”



Passito Bianco

delle Fontane

Di colore dorato, questo Passito si presenta come un vino dolce di grande finezza olfattiva e complessità.

PASSITO BIANCO SECONDO GRAZIANO

“Piccolissima produzione di un vino che ricorda la mia gioventù, il vino dolce tradizionale della zona nella mia personale interpretazione.”





I vini della Valpolicella.



Morandina

Valpolicella DOC

Un vino pulito e sincero, non così immediato, ma caratterizzato da estrema eleganza.

VALPOLICELLA SECONDO GRAZIANO

“A lungo ho cercato nella Valpolicella la zona che potesse sposare al meglio il mio stile. La Valpolicella Morandina è l'espressione più fresca e pungente dei miei rossi d'altura.”



Morandina

Valpolicella Ripasso DOC

Un vino di sostanza ma con una bella spinta sapida, che lo rende molto apprezzato.

RIPASSO SECONDO GRAZIANO

“Un Ripasso che vuole essere espressione del terroir più che delle tecniche di cantina, un vino di sostanza che non dimentica il profilo di eleganza e finezza.”



Amarone

della Valpolicella DOCG

L'inusuale altitudine e la vena calcarea del terreno dove nascono le uve gli conferiscono una freschezza finale che garantisce interessanti evoluzioni. È potenza bilanciata da eleganza.

AMARONE SECONDO GRAZIANO

“La mia sfida personale è quella di riportare l'Amarone a tavola. Un vino gastronomico che concilia potenza e complessità al sorso nitido e scorrevole.”



Questo è il nostro invito a trascorrere un po' di tempo con noi, per conoscere i nostri vini e le nostre colline e vivere un'esperienza di natura e di gusto.

Ti aspettiamo nel nostro agriturismo e in cantina per le nostre visite.



Azienda agricola Graziano Prà

Via della Fontana, 31
Monteforte d'Alpone 37032
Verona, Italia

Tel +39 045 76 12 125

Fax +39 045 76 10 326

vinipra.it



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013