



WILD

soave classico doc



Il Soave Classico Doc Wild è ottenuto con le sole uve Garganega del Cru Ponsara. Vino che sposa un profilo di trasformazione più 'rustico e selvaggio', da qui Wild, seguendo fermentazioni spontanee con l'utilizzo di lieviti indigeni pur mantenendo una incredibile pulizia complessiva, tratto identificativo dei vini di Graziano Prà.

ZONA DI PRODUZIONE Monteforte d'Alpone

ETÀ DEL VIGNETO 30 - 70 anni

ALTITUDINE 150 - 250 metri

TIPOLOGIA DEL TERRENO vulcanico

VITIGNO Garganega 100%, selezione delle uve

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pegola Veronese/Guyot

RESA PER ETTARO 70 hl/ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA metà settembre - metà ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Diraspigiatura. Pressatura soffice, vinificazione con temperature non controllate in vasche di acciaio di piccole dimensioni.

ESPRESSIONE

Il Wild appare visivamente giallo paglierino, molto luminoso. Naso complesso che spazia da un'impattante nota floreale di ginestra, biancospino per ampliarsi ad un frutto fresco e fragrante che ricorda la mela verde Granny Smith. Il palato è di freschezza vibrante, molto equilibrato ed è perfettamente compensato da un continuo ritorno sapido.

ABBINAMENTI

Accompagna perfettamente primi piatti della tradizione contadina come bigoli al ragù di corte o risotto coi brusandoli ed è perfetto con piatti a base di pesce come: coregone al cartoccio, tartar di scampi.