

PRA<sup>o</sup>





## I VIGNETI

**PRA**

Mappa Denominazione UGA  
Unità Geografica Aggiuntiva

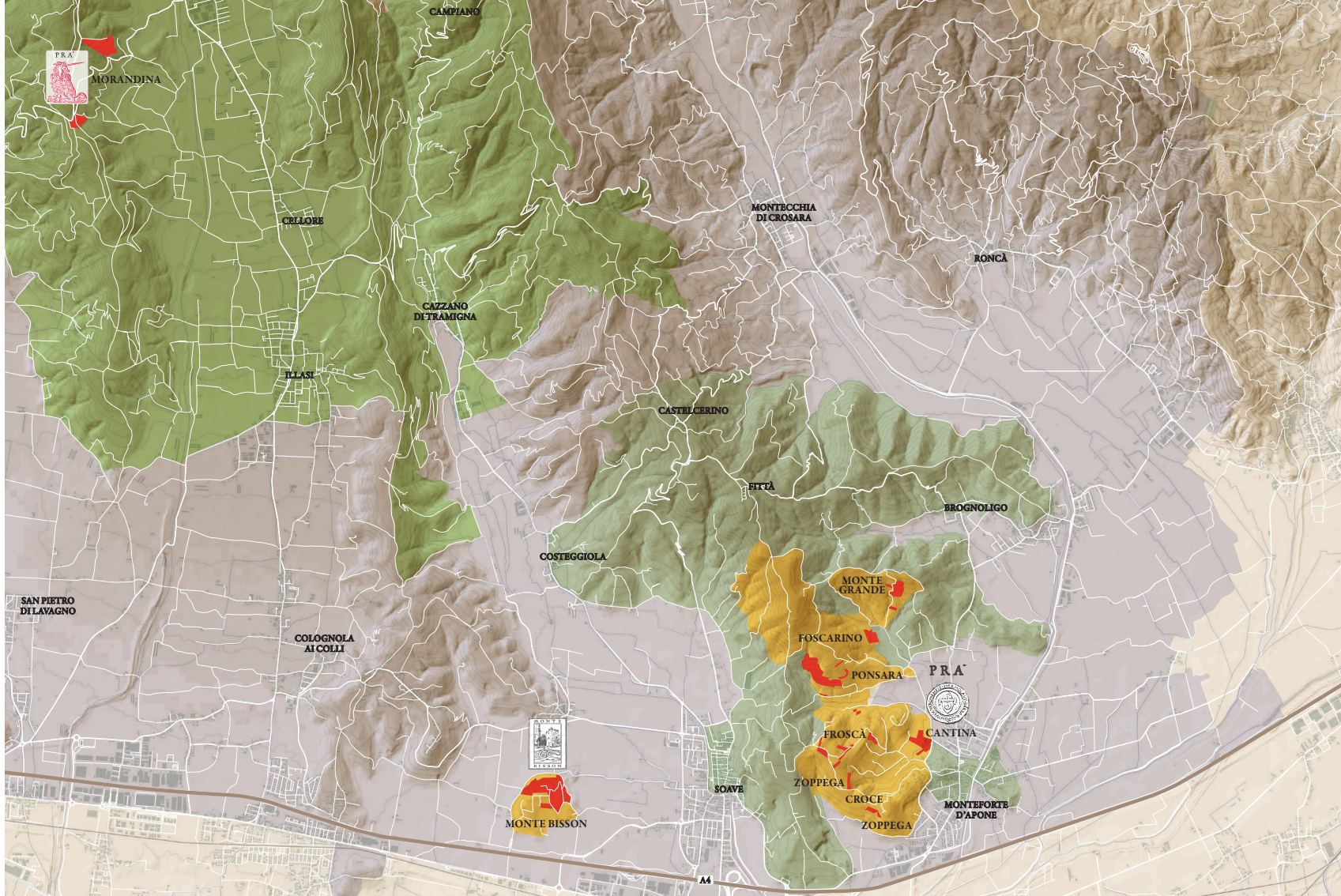
UGA del Soave

Vigneti Azienda Pra'

Soave Classico

Soave DOC

Valpolicella





## GRAZIANO PRÀ

Graziano Prà gestisce 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 territori 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 Prà.



Tutt'ora a capo delle scelte enologiche, in cantina preferisce l'esaltazione del frutto; 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 nella valorizzazione del territorio.





CREDO NELLA VITE, ANCHE QUANDO SI TRATTA DI TAPPO.

La scelta del tappo a vite è legata alla necessità di avere una regolare e omogenea evoluzione del vino.

Dopo anni di ricerche, lunghi affinamenti in bottiglia e degustazioni di vecchie annate, oggi, siamo certi che questa chiusura sia la scelta migliore.

Il tappo a vite per i nostri vini è stato un passaggio determinante nella ricerca dell'eccellenza.

Da sempre infatti il nostro obiettivo è quello di produrre vini senza difetti, buoni nel tempo, puliti ed eleganti.





## WILD

### soave classico doc



*Il Soave Classico Doc Wild è ottenuto con 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 e complessità.*

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 Pergola 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 presenta un colore giallo paglierino, molto luminoso. Naso complesso che spazia da un'imponente 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 bruscandoli ed è perfetto con piatti a base di pesce come: coregno al cartoccio, frittura di pesce.



## OTTO

### 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  
VITIGNO 100% Garganega  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola Veronese e Guyot  
RESA PER ETTARO 70 hl/Ha  
EPOCA DI VENDEMMIA metà settembre - metà 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.



## STAFORTE

### soave classico doc



*Negli anni mille "Staforte" era il nome della 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 bâtonnage. Espressione della carica minerale del terreno vulcanico su cui cresce la vite, Staforte è un vino profondo e teso, dal finale persistente e sapido.*

ZONA DI PRODUZIONE Monteforte d'Alpone

ALTITUDINE 150-250 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico

VITIGNO 100% Garganega, selezione delle uve

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola Veronese e Guyot

RESA PER ETTARO 70 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA metà settembre - metà ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Diraspigiatura. Pressatura soffice, temperatura di fermentazione 13°, con affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio con bâtonnage.

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. 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. Piatti di carne bianca e formaggi con finale delicato e dolce.



## MONTE GRANDE

### soave classico doc



*Il nostro storico 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 di Soave, inizio settembre.

Taglio del tralcio delle vigne di Garganega con la prima luna calante di settembre. Appassimento di circa un mese in pianta. Raccolta metà ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Diraspigiatura, pressatura soffice, temperatura di fermentazione in vasche d'acciaio a 13°, fermentazione ed elevazione in botti grandi di rovere di Allier da 30 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.



## COLLE SANT'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

VITIGNO 100% Garganega, selezione uve

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°, elevazione in botti grandi di rovere di Allier da 30 hl per 18 mesi.

### ESPRESSIONE

Il colore giallo dorato 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

VITIGNO 100% Garganega

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola Veronese

RESA PER ETTARO Cernita delle migliori uve di tutti i vigneti, con appassimento in fruttaiolo 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.



## VALPOLICELLA doc morandina



ZONA DI PRODUZIONE Mezzane, Tregnago

ETÀ DEL VIGNETO impianto 2001

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 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.



## VALPOLICELLA RIPASSO superiore doc morandina



ZONA DI PRODUZIONE Mezzane, Tregnago

ETÀ DEL VIGNETO impianto 2001

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 vino Valpolicella ripassato sulle vinacce dell'Amarone. La macerazione dura 5 giorni. Affinamento di 12 mesi in tonneau di Allier, 2 mesi di botte grande da 20 hl.

### 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.





## VALPOLICELLA SUPERIORE doc morandina



ZONA DI PRODUZIONE Mezzane, Tregnago

ETÀ DEL VIGNETO vigne di oltre 20 anni

ALTITUDINE 450 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Calcareo

VITIGNI Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

RESA PER ETTARO 30 hl/ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA Taglio del tralcio.

Appassimento di circa un mese in pianta.

TECNICHE DI VINIFICAZIONE Affinamento di 18 mesi in Tonneaux.

### ESPRESSIONE

Di colore rosso rubino intenso, profondo ma luminoso. Al naso esprime note calde e scure si percepisce un frutto ricco e denso come la mora di rovo, la ciliegia nera, la prugna, l'arancio candito a cui si fondono soffi di terra umida, grafite, tabacco roccia bagnata, rosa appassita e un soffio mentolato a chiudere. Al palato esprime una materia ricca, complessa e profonda, appagante, il tannino elegante e la freschezza sono pronti a regalare slancio, pulizia, grande beva e ottima persistenza.

### ABBINAMENTI

Ideale per una cucina di terra intensa di sapori e spezie, specie del territorio. Pastissada di cavallo o di musso (asino) o carne alla brace.



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA docg morandina



ZONA DI PRODUZIONE Mezzane, Tregnago

ETÀ DEL VIGNETO impianto 2001

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 selezione delle migliori uve, appassimento in cassetta per 2 mesi. Pigiadiraspatura, vinificazione e fermentazione alcolica seguita da malolattica per 15 giorni in tini verticali di acciaio. Affinamento di 2 anni in tonneaux 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.



## 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 coltivare in regime biologico per esaltare le peculiarità del terroir.



## IL SOAVE

L'antico borgo di Monteforte d'Alpone sorge dove un tempo un mare tropicale ospitava numerosi 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.



L'antico borgo di Monteforte d'Alpone sorge dove un tempo un mare tropicale





“...il produrre cibo è un atto gastronomico. Per essere fonte di piacere il cibo deve essere buono ma anche pulito e giusto: deve essere frutto di una agricoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente e della dignità dei lavoratori. Quando compriamo il cibo scegliamo anche un modello agricolo. Si tratta di una questione fondamentale che determina il futuro del pianeta, la sua sopravvivenza o la sua distruzione”.

WENDELL BERRY contadino del Kentucky, poeta e intellettuale

PRA<sup>®</sup>



Via della Fontana, 31 - 37032 Monteforte d'Alpone - Verona - Italia  
Tel. 045 7612125 - [vinipra.it](http://vinipra.it) - [info@vinipra.it](mailto:info@vinipra.it) - #prawines  

Design: ILEANA DAL SAVIO - Stampa: Grafical - Marano di Valp. (VR)

