Azienda Agricola Graziano Prà - Staforte Soave Classico - 2018

Bienvenue au cœur du berceau historique de l'appellation Soave (Classico), du côté de Monteforte, chez Graziano Pra. Depuis ses débuts en 1980, où il décide de reprendre la ferme familiale (encore consacrée à l'époque à la polyculture), Graziano a largement œuvrer pour redonner aux cépages locaux et aux blancs de Soave la place qu'ils méritent.

A cette époque, les cépages internationaux sont à la mode sur ces collines de la province de Vérone. Précurseur et visionnaire, Graziano est cependant persuadé que le renouveau qualitatif des vins de Soave passe par la mise en avant des cépages endémiques, au premier rang desquels on retrouve le garganera, et la recherche d'une expression pure et sans artifice de ces terroirs aux sols volcaniques.

C'est dans cet esprit qu'il élabore cette cuvée Staforte issue de vignes de garganera plantées sur un coteau exposé au Sud, sur des sols d'origine volcanique. Les pieds, âgés entre 30 et 60 ans, sont conduits selon la méthode traditionnelle de pergola, ce palissage haut qui permet une bonne aération des baies et d'éviter les brûlures des rayons ardents de l'été. En cave, fidèle à sa recherche d'une expression la plus pure et préservée des qualités aromatiques du fruit, Graziano privilégie une fermentation lente à des températures basses et un élevage de 6 mois en cuves inox.

Ce Staforte nous enchante aujourd'hui par la sensation de douceur et de sérénité qui s'en dégage. Ici, tout semble couler de source : on pense à des paysages vallonnés et bucoliques, dans la fraîcheur du printemps, avec ses jeunes pousses et ses fleurs juste écloses. On pense à la verveine, à la menthe et aux fleurs de pommier. On pense à une terre fraîchement retournée et au gazon mouillé par la rosée. Puis vient le fruit, juteux, resplendissant, avec ses notes de poire, de pêche blanche et de raisin frais.

La bouche est tout aussi tendre et sensuelle en entame, avec ses saveurs de coulis de fruits blancs, de suc de violette, de lassi délicatement anisée. Mais, rapidement, une belle acidité juteuse titille les papilles et mettre le vin en mouvement. Viennent alors des évocations toniques de mandarine, de citron vert et de kiwi, complétées d'une touche de poivre blanc. La finale, parfaitement équilibrée entre fruits blancs et agrumes, confirme le grand potentiel de séduction du vin.

Idéal sur une salade russe, des œufs mimosa ou des encornets grillés ! Mais aussi sur des linguinis fraîches au pesto ou une escalope milanaise accompagnée d'un gratin de macaroni.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 18/10/2021

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Azienda Agricola Graziano Prà - Staforte Soave Classico - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Printanier, apaisant : jeunes pousses et fleurs des champs juste écloses. Verveine, menthe et fleurs de pommier. La terre fraichement retournée, le gazon mouillé par la rosée. Un fruit juteux sur la poire, la pêche blanche, le raisin frais

Bouche : Tendre et sensuelle en entame, sur le coulis de fruits blancs, le suc de violette, le lassi délicatement anisée. Une belle acidité juteuse vient titiller les papilles et mettre le vin en mouvement. Mandarine, citron vert, kiwi et poivre blanc en finale

Accords mets-vins : Idéal sur une salade russe, des œufs mimosa ou des encornets grillés ! Mais aussi sur des linguines fraîches au pesto ou une escalope milanaise accompagnée d'un gratin de macaronis.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'à 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : DOC Soave Classico

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Garganera

Culture : Biologique