Graziano Prà: autunno nel segno del Monte Grande

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Ottobre 2023



Il **cru di Graziano Prà** è il vino più premiato quest'anno dell'azienda di Monteforte d'Alpone (Verona). Il **Monte Grande**, blend di **Garganega e Trebbiano di Soave**, è un grande Soave dove nulla è lasciato al caso, in grado di coniugare perfettamente tradizione e modernità.

Una qualità che gli ha permesso quest'anno di conquistare importanti riconoscimenti sia italiani che internazionali come i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, la Corona di Vini Buoni d'Italia, il Gold di Wine Hunter Merano Wine Festival e la Chiocciola e Vino Slow di Slowfood, oltre ad essere stato inserito tra i dodici migliori vini bianchi italiani da Winesurf.

Le uve di Monte Grande provengono dai vigneti storici di

Graziano, che superano i quarant’anni d’età e si trovano in una delle zone più alte delle colline del Soave.

Qui, durante la prima luna calante di settembre, per alcune selezionate vigne di Garganega, viene realizzata la tecnica del taglio del tralcio: questo viene tagliato, portando a un lento e naturale appassimento degli acini già maturi, con una conseguente concentrazione degli aromi e degli zuccheri.

Una tecnica tradizionale a cui Graziano affianca sapientemente una lavorazione delle uve semplice e poco invasiva, per mantenerne intatta la qualità, che termina con l’imbottigliamento con tappo a vite. Per il Monte Grande – così come per tutti i suoi vini bianchi e per il Valpolicella Classico – l’azienda ha infatti scelto da anni questa chiusura in grado di mantenere il vino verticale, elegante e buono nel tempo, donandogli una lenta e corretta evoluzione.

Il Monte Grande è un cru che si caratterizza per la sua forza minerale, una nota di grande eleganza. La complessità olfattiva, esaltata dal taglio del tralcio in vigneto, ricorda la frutta esotica matura e gli agrumi gialli, accanto ad una netta sapidità e freschezza al palato con un lungo finale di mandorla dolce e vaniglia. Per la sua complessità strutturale può sostenere un lungo affinamento in bottiglia. È ideale su crostacei e piatti di pesce complessi come tagliata di tonno rosso o branzino al sale, ma anche adatto a torte salate, risotti di mare e arrosti di carne bianche.