

bubble's



DEGUSTAZIONE

Monte Grande di Graziano Prà in verticale



di **Paolo Valente** pubblicato il 26 maggio 2023

Prodotto da uve garganega al 70% e Trebbiano di Soave per il restante 30%, il Monte Grande di Graziano Prà è un Soave Classico DOC che rappresenta l'espressione minerale del territorio oltre che essere la firma dell'azienda.

È un prodotto dalla grande longevità che si esprime sempre nella purezza dei sentori.

Una degustazione verticale di quattro annate ne ha dato prova tangibile. Andando a ritroso, l'annata 2020, la più giovane, si illumina di sentori chiari e floreali e la sapidità la fa ancora da padrona; sapidità che, lungi dall'affievolirsi, guida anche la 2018 al cui naso emergono toni fumé. La 2016 lascia emergere un verticale freschezza che rende immediato il sorso, profumi di maggiore evoluzione che lasciano spazio anche ad accenni di idrocarburo. Nell'annata 2014, la più vecchia in degustazione, il vino si tinge di un lucente dorato, i sentori si fanno evoluti e spaziano tra la frutta matura, l'albicocca fino a lacche e burro. La trama sapida è ancora ben presente e accompagna, insieme all'acidità, la lunga beva.

<https://www.bubblesitalia.com/monte-grande-di-graziano-pra-in-verticale/>