



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



# Abbazia di Praglia

## DECANUS

### SCHEDA TECNICA

Il Vino Rosso Decanus Doc Merlot Colli Euganei prodotto di monaci dell'Abbazia di Praglia è un vino secco e corposo, con note speziate e fruttate. Ottenuto da uve cabernet e merlot viene affinato in botti in rovere.



#### TIPOLOGIA

Rosso



#### UVAGGIO

80% merlot,  
20% cabernet  
sauvignon



#### EVOLUZIONE

5-6 anni



#### GRADO ALCOLEMICO

13,5% vol



#### TEMPERATURA IDEALE

18-20° C






#### CALICE

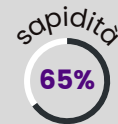
ampio

# Abbazia di Praglia



## DECANUS

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  rosso rubino intenso;
-  ha un bouquet fragrante ed elegantissimo, di frutti rossi (fra tutti la ciliegia), sottobosco e spezie;
-  al palato il tannino è levigato, per un rosso di corpo, caldo e con il frutto in primo piano. La nota balsamica rende la beva intrigante. Piacevolissimo.



### VINIFICAZIONE

-  Nel Colli Euganei il Merlot è di casa, e assieme al cabernet sauvignon con cui affina a lungo in botti di legno, crea un rosso di carattere,
-  prodotto in appena 4000 le bottiglie l'anno.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Vino rosso carnoso che richiede l'apertura almeno mezz'ora prima del servizio per poter aprire e dipanare i profumi primari, secondari e terziari.

Si accompagna perfettamente a piatti di carni rosse e selvaggina in umido o alla griglia.

- **UN VINO FRESCO**
- **CORPO RICCO**
- **CARNI ROSSE**

## AGNELLO AL FORNO CON PATATE

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

L'agnello è una carne dalla spiccata aromaticità che ben si abbina ai profumi del taglio bordolese e non teme il confronto con il corpo e l'intensità di questo vino.

## FILETTO DI MANZO ALLA BRACE

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un suggerimento classico è l'abbinamento con un taglio pregiato (come il filetto di manzo) cotto sulla brace, solo con erbe aromatiche e sale marino: la succulenza e l'aromaticità della carne di manzo sono un perfetto connubio per questo rosso potente.



# LA CANTINA

L'Abbazia di Praglia sorge ai piedi dei Colli Euganei, a 12 chilometri da Padova.

Fondata tra l'XI e il XII secolo, rimase una dipendenza dell'Abbazia di S. Benedetto in Polirone di Mantova fino al 1304.

L'Abbazia visse un periodo fiorente fino alla soppressione napoleonica del 1810.

Nel 1834, grazie all'appoggio del governo austriaco, i monaci rientrarono al monastero. La ripresa della vita benedettina a Praglia ebbe breve durata poiché il 4 giugno 1867 venne varata in

Veneto la legge che sopprimeva nuovamente tutte le corporazioni religiose. La comunità fu sciolta. La maggior parte di essa trovò rifugio nel monastero di Daila (Istria), allora in territorio austriaco e a Praglia rimasero solo due o tre monaci, come custodi del monastero.



**Il 26 aprile 1904 i primi due monaci fecero ritorno al monastero e la vita dell'Abbazia poté riprendere regolarmente, continuando fino ai nostri giorni. Si è sempre coltivata la vite e prodotto vino, a Praglia. La produzione di oggi è stata riavviata negli anni 2000. Il vigneto è piccolo e curatissimo, con il minimo intervento in vigna e in cantina, e pratiche rispettosissime dettate anche dal fatto che, oltre al vino, i monaci allevano le api, che necessitano di un ecosistema in perfetta salute.**



I vini dell'abbazia affinano in un'antica barricaia, ricavata nel punto più basso, nel cuore del monastero. Oltre alla produzione di rossi, i monaci si stanno concentrando nell'affinamento del Metodo Classico, con lunghe e pazienti soste sui lieviti.

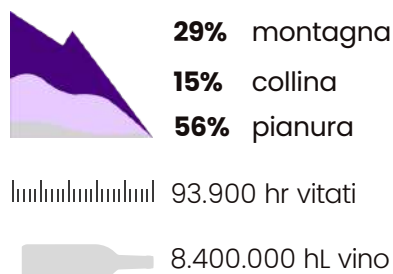


Colline di Conegliano (TV)

## LA REGIONE: VENETO



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Glera
- Garganega
- Pinot grigio
- Merlot
- Corvina
- Cabernet sauvignon

### DAL PROSECCO ALL'AMARONE: VINI PER TUTTI I GUSTI

La vite in Veneto è coltivata sin dal **VII secolo a.C.**, perfezionata dai Romani e portata avanti nel Medioevo. Con la dominazione veneziana, dal 1405, la viticoltura copre quasi completamente il territorio e i vini veronesi, grazie all'Adige, raggiungono Venezia. Ciò che differenzia questa regione da molte altre, è proprio la continuità commerciale dei prodotti enologici. Da fine '700 la regione conosce una crisi. Ma il secolo successivo i vini veneti iniziano a fare un salto qualitativo, anche sotto la spinta della nascita, nel **1872**, della **Società Enologica Veronese**. Del **1967** la prima edizione del **Vinitaly**.



Colline di Valdobbiadene (TV)

## LA REGIONE: VENETO



### SOTTOZONE

- Veronese
- Vicentino
- Padovano
- Trevigiano
- Veneziano

### DENOMINAZIONI

- 14** DOCG
- 29** DOC
- 9** IGT

Il Veneto ha una complessa filiera vitivinicola. Importanti le zone delle Colline del Garda Veronese e la Valpolicella, con **Bardolino Superiore DOCG** e **Amarone della Valpolicella DOCG**. Da segnalare la DOC interregionale del **Lugana DOC**, tra le province di Verona e Mantova. Nelle colline vulcaniche tra le province di Verona e di Vicenza è situata la zona del **Soave superiore DOCG**, **Soave DOC** e **Gambellara DOC**. La **DOC Colli Berici**, a sud di Vicenza, è nota per i rossi a base di internazionali e del Tocai Rosso. La zona della **DOC Breganze**, a nord di Vicenza, è nota per rossi e bianchi basati sulla Vespaiola. Nel padovano troviamo ci sono i Colli Euganei con la **DOCG Moscato Fior d'Arancio**, mentre a sud la **Friularo di Bagnoli DOCG**. Nel Trevigiano troviamo le **DOCG del Prosecco** e la **Colli di Conegliano DOCG**. Ai confini col Friuli la **Lison DOCG**.



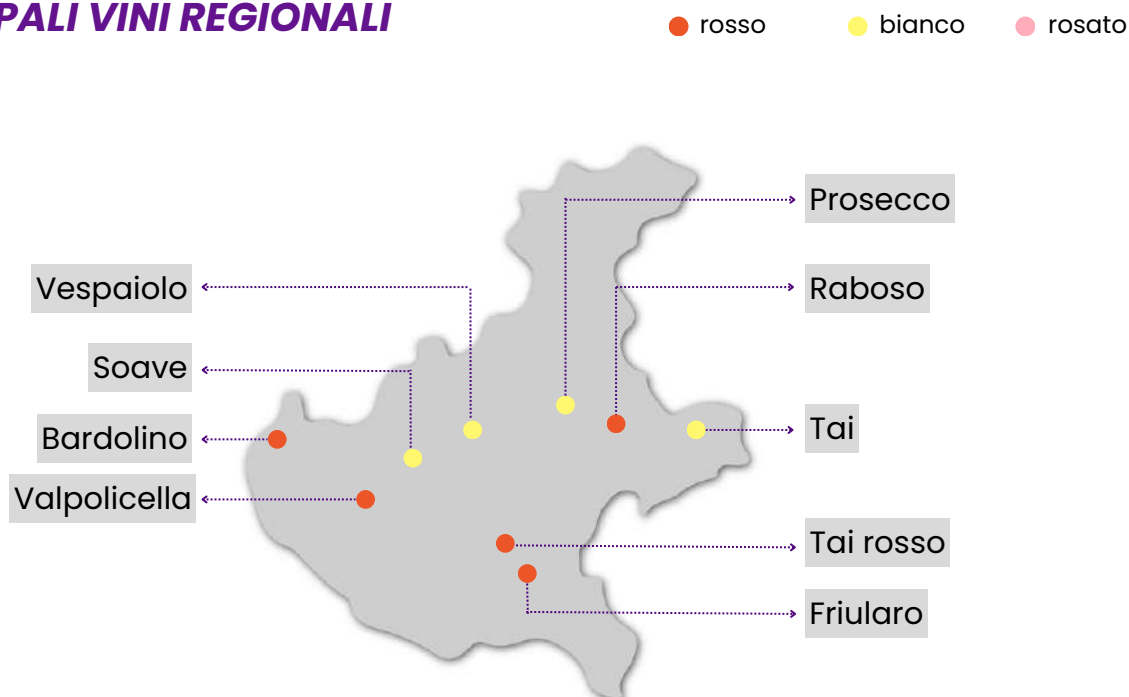


Lago di Garda

## LA REGIONE: VENETO

La presenza di catene montuose, colli e la vasta pianura regala grandi escursioni termiche mitigate presso il Lago di Garda e nella costa. Il Veneto è quindi ricchissimo di vini diversi, fatti sia con uve autoctone sia con internazionali che qui trovano una seconda casa. I principali vini:

### PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigneti a Vo Euganeo (PD)

## COLLI EUGANEI

Il Veneto è la prima regione d'Italia per produzione di vino; è ricchissima di autoctoni, tra i quali garganega, trebbiano di Soave, prosecco (o glera) a bacca bianca, corvina, rondinella, molinara e raboso e la semi sconosciuta turca a bacca nera. Tra i non autoctoni alcuni hanno trovato fra i Colli Euganei il terroir perfetto come merlot e il cabernet sauvignon.

I Colli Euganei sono di origine vulcanica, elevati nella pianura padana nei pressi delle città di Abano Terme e Montegrotto Terme, citati sin dal I secolo d.C. da Marziale, che scrive delle "contrade euganee con i dossi dipinti e trapuntati di viti".

**Oggi sono circa 2500 gli ettari di vigneto iscritti alla denominazione Colli Euganei DOC.**

**A seconda dell'esposizione più o meno fresca, cambiano le uve destinate a spumanti e vini fermi, bianchi o rossi, giovani e fruttati nei terreni a esposizione prevalentemente a nord, più strutturati e riserve nei versanti a sud.**





*ti piace Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**