fili



## FILL **PROSECCO DOC MILLESIMATO**

Questo vino dalla forte struttura esprime versatilità e armonia. Un'etichetta giovane ma già un classico della nostra azienda.

Classificazione: Prosecco D.O.C. Brut Vino Spumante

Zona d'origine: Veneto Vitigni: Glera

Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice

mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata (15-17°C) e in

presenza di lieviti selezionati.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura

controllata.

In bottiglia Affinamento:

Longevità: 18/20 mesi in funzione della temperatura e

della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Giallo paglierino, scarico

Profumo: Intenso profumo di fruttato con note

particolari di mela e pompelmo che sfumano nel floreale con sentori di glicine e sambuco.

Sapore: Di buona struttura, al palato offre sensazioni

gradevoli, equilibrate e fresche.

Gradazione alcolica: 11% Vol

> Acidità totale: 5,8 - 6 g/l

9 - 11 g/l Residuo Zuccherino:

Temperatura di

6 - 8 °C servizio:

Abbinamenti Ideale per aperitivi e antipasti a base di formaggi e pesce, ma ottimo anche a tutto consigliati:

pasto con risotti, paste asciutte o in brodo e

piatti delicati in genere

Riconoscimenti:

2023 - I.W.S.C. - Bronze Medal 2022 - I.W.S.C. - Bronze Medal 2021 - Mundus Vini - Silver Medal

2021 - I.W.C. - Commended

2020 - Decanter - Bronze Medal