



FILI PROSECCO DOC EXTRA DRY

È fra i nostri vini più premiati: delicato, versatile, frutto della nostra azienda agricola Prapian. Perfetto per ogni occasione elegante, sa rendere elegante ogni occasione.

Classificazione: Prosecco D.O.C. Extra Dry Vino Spumante

Zona d'origine: Veneto Vitigni: Glera

Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice

mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di

zuccheri.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura

controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 18/20 mesi in funzione della temperatura e

della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Giallo paglierino, scarico.

Profumo: Aroma delicato ed elegante con note fruttate

di mela matura che sfumano in quelle floreali

tipiche dei fiori d'acacia.

Sapore: Dal gusto morbido, fine ed elegante con note

fruttate e succose.

Gradazione alcolica: 11% Vol.

Acidità totale: 5,6 - 6 g/l

Residuo Zuccherino: 12 - 14 g/l

Temperatura di

servizio: 6 - 8 °C

Abbinamenti È ottimo come aperitivo e a tutto pasto con

consigliati: minestre di legumi e frutti di mare, paste con

sughi di carne, formaggi freschi e carni

bianche.

Riconoscimenti: 2025 - Mundus Vini Spring Tasting - Gold

Medal

2025 - Decanter - Silver Medal

2024 - Decanter - Silver Medal

2024 - Falstaff Trophy Prosecco - 88 pt 2024 - Falstaff Sparkling Special - 90 pt