

fili



**FILI
PROSECCO DOC
BRUT
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:	Zona della DOC, in particolare le province di Treviso, Venezia e Padova.
Vitigni:	Glera (> 85%), Chardonnay e Pinot Grigio (
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata (15-17°C) e con lieviti selezionati.
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:	Intenso profumo di fruttato con note particolari di mela e pompelmo che sfumano nel floreale dei fiori di glicine e sambuco.
Sapore:	Di buona struttura, al palato offre sensazioni gradevoli, equilibrate e armoniche.
Gradazione alcolica:	12% Vol
Acidità totale	5,8 - 6 g/l
Residuo Zuccherino:	9 - 10 g/l
Temperatura di servizio:	6 - 8 °C
Abbinamenti consigliati:	Ideale per aperitivi e antipasti a base di formaggi e pesce, ma ottimo anche a tutto pasto con risotti, paste asciutte o in brodo e piatti delicati in genere.
Riconoscimenti:	Bronze - I.W.S.C. 2023, Bronze - I.W.S.C. 2022, Silver - Mundus Vini 2021, Commended - I.W.C. 2021, Bronze - Decanter 2020