

**PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY 0,20 L
VINO SPUMANTE
FILI**

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: La provincia di Treviso

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: 11,5% Vol.
Acidità totale: 5,6 - 6,0 g/l
Zuccheri residui: 13 - 16 g/l

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Abbinamenti consigliati: È ottimo come aperitivo e a tutto pasto con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

Riconoscimenti: 86 Points - MundusVini 2018
Bronze Medal - IWC 2018 / 2015
Bronze Medal - The Drinks Business/ The Prosecco Masters 2018
Commended - IWC 2017 / 2016 / 2014
Commended - Decanter 2015
86/87 Points - MEININGERS WEINWELT 2013
87+ WEIN+Markt 2012

MUNDUS vini



weinwelt Wein Markt