



**PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY 0,75 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**