



PRAPIAN



Organismo
di Controllo
autorizzato
dal M.P.A.A.F.
IT-BIO-015
AGRICOLTURA
ITALIA



VALORITALIA

Operatore
Controllato
n. 1556



COL DE L'UTIA®

PROSECCO DOCG
VALDOBBIADENE
BRUT BIOLOGICO
VINO SPUMANTE

CLASSIFICAZIONE:

Prosecco Docg Valdobbiadene Brut Biologico

ZONA D'ORIGINE:

Tarzo - Valdobbiadene - Località Prapian nella tenuta dell'azienda situata nel cuore della zona del Prosecco.

VITIGNI: 100% Glera, coltivato in regime di agricoltura biologica, con vendemmia manuale nel rispetto della natura, di piante e animali, di paesaggio e persone.

VINIFICAZIONE:

Mosto ottenuto da pressatura soffice mediante pressa orizzontale e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di zuccheri.

MATURAZIONE:

In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: In bottiglia

LONGEVITÀ:

14/18 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO:

Profumo fruttato con un incontro tra l'aroma di fiori d'acacia e quello di mela Golden.

SAPORE:

Deciso, fresco e asciutto, con gradevole retrogusto.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 %

ACIDITÀ TOTALE: 5,6-5,9 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 8-12 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Elegante aperitivo, ottimo con antipasti di pesce e verdure, primi piatti con pesce di mare e pesce al forno.

RICONOSCIMENTI:

2019 - Falstaff Prosecco Trophy BIO - 90 points

