



PRAPIAN



COL DE L'UTIA®

PROSECCO DOCG
VALDOBBIADENE
BRUT
VINO SPUMANTE

CLASSIFICAZIONE:

Prosecco Docg Valdobbiadene Brut

ZONA D'ORIGINE:

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

VITIGNI: 100% Glera

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:

16/20 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO:

Fresco e fruttato, si mescolano fragranze di agrumi e mela acerba.

SAPORE:

In bocca il vino è armonico, con piacevoli sensazioni aromatiche e con un finale fine e asciutto.

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:

Eccellente aperitivo abbinato con piccoli stuzzichini, accompagna molto bene a tutto pasto piatti delicati e il pesce in genere.