



PRAPIAN



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



VALORITALIA

Operatore  
Controllato  
n. 1556



## COL DE L'UTIA®

PROSECCO DOCG  
VALDOBBIADENE  
EXTRA DRY BIOLOGICO  
VINO SPUMANTE

### CLASSIFICAZIONE:

Prosecco Docg Valdobbiadene Extra Dry 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:

Al profumo si riconoscono note floreali di glicine e acacia e lievi sentori di mela acerba, pera e pesca bianca.

### SAPORE:

In bocca il vino è vivace, fresco, ma al tempo stesso ben equilibrato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 %

ACIDITÀ TOTALE: 5,6-5,9 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 13-16 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ottimo aperitivo e abbinato a primi piatti delicati, pesce, in particolare crostacei e antipasti sia cotti che crudi.

### RICONOSCIMENTI:

2019 - Falstaff Prosecco Trophy BIO - 86 points

2019 - IWC - Commended



[www.prapianvini.it](http://www.prapianvini.it)