



PRAPIAN



COL DE L'UTIA®

PROSECCO DOCG
VALDOBBIADENE
EXTRA DRY
VINO SPUMANTE

CLASSIFICAZIONE:

Prosecco Docg Valdobbiadene Extra Dry

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:

Fruttato con sentori floreali di glicine.

SAPORE:

Di buona sapidità, fresco, morbido e indubbiamente elegante.

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:

Aperitivo per eccellenza, accompagna ottimamente piatti a base di pesce. Interessante anche l'abbinamento a fine pasto con biscotti.

RICONOSCIMENTI:

2019 / 2018 / 2017 - Decanter - Commended
2019 / 2018 - The Winehunter Award - Rosso
2018 / 2017 - IWC - Commended
2017 - IWSC - Silver Medal

