

PRAPIAN



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



VALORITALIA

Operatore
Controllato
n. 1556



PRESA N° 3®

PROSECCO DOCG
ASOLO
BRUT BIOLOGICO
VINO SPUMANTE

CLASSIFICAZIONE:

Prosecco Docg Asolo Brut Biologico

ZONA D'ORIGINE:

Montello - Colli Asolani, area all'altezza della Presa Nr 3, dove vi sono i vigneti di proprietà Prapian.

VITIGNI: 100% Glera, coltivato in regime di agricoltura biologica, 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 brillante.

PROFUMO:

Piacevole e tipicamente fruttato con sentori di mela.

SAPORE:

In bocca il vino è gradevole, pieno e deciso, con sentori di pera e mela e finale leggermente ammandorlato.

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:

Ottimo aperitivo, accompagna finemente piatti di pesce e crudité di mare. Da provare anche con formaggi di media stagionatura .