

PP
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
BIOLOGICO
VINO FRIZZANTE

CLASSIFICAZIONE:

Prosecco Docg Asolo Frizzante 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:

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

COLORE:

Giallo paglierino brillante.

PROFUMO:

Delicato con sentori di fruttato e di floreale con note
agrumate e di fiori bianchi.

SAPORE:

Armonico, morbido ed elegante con un retrogusto
asciutto.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11 %

ACIDITÀ TOTALE: 5,6-5,9 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 12/13 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti, primi
piatti e secondi a base di pesce.