


PRAPIAN



PRESA N° 3®

PROSECCO DOCG
ASOLO
BRUT
VINO SPUMANTE

CLASSIFICAZIONE:
Prosecco Docg Asolo Brut

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

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 brillante.

PROFUMO:
Delicato e lieve, tipicamente fruttato con sentori di mela
e acacia.

SAPORE:
In bocca il vino è fruttato e deciso, restando comunque
delicato.

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:
Perfetto come aperitivo e per accompagnare piatti di pesce.
Da provare anche con formaggi di media stagionatura.

RICONOSCIMENTI:
2020 - THE DRINKS BUSINESS - PROSECCO
MASTERS - Gold Medal
2017 - IWSC - Silver Medal

