

fili



FILI PROSECCO DOC EXTRA DRY

È fra i nostri vini più premiati: delicato, versatile, frutto della nostra azienda agricola Prapian. Perfetto per ogni occasione elegante, sa rendere elegante ogni occasione.

Classificazione:	Prosecco D.O.C. Extra Dry Vino Spumante
Zona d'origine:	Zona della DOC, in particolare le province di Treviso, Venezia e Padova.
Vitigni:	Glera (> 85%), Chardonnay e Pinot Grigio (
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di zuccheri.
Maturazione:	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	18/20 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
Colore:	Giallo paglierino, scarico.
Profumo:	Aroma delicato ed elegante con note fruttate di mela matura che sfumano in quelle floreali tipiche dei fiori d'acacia.
Sapore:	Dal gusto morbido, fine ed elegante con note fruttate e succose.
Gradazione alcolica:	11,5% Vol
Acidità totale	5,6 - 6 g/l
Residuo Zuccherino:	13 - 15 g/l
Temperatura di servizio:	6 - 8 °C
Abbinamenti consigliati:	È ottimo come aperitivo e a tutto pasto con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.
Riconoscimenti:	Bronze Medal - Teksom International Wine Awards 2022, Gold Medal - The Drink Business/ The Prosecco Masters 2021, Gold Medal - Mundus Vini 2021, Bronze Medal - Teksom International Wine Awards 2021, Bronze Medal - Decanter 2020, Gold Medal - Mundus Vini 2020, Silver Medal - The Drinks Business/ The Prosecco Masters 2020, 87 Points - Wine Enthusiast 2020