La Pria
VITICOLTORI DAL 1779

LA PRIA
Spumante Rosé
Extra Brut

I Colli Berici, e in particolare l'area meridionale di Alonte, rappresentano uno dei più interessanti *cru* per i vini di tutto il comprensorio. I terreni di medio impasto sono **ricchi di argille e di calcari** da deposito fossile derivante da un antico mare e con presenza di materiale vulcanico.

The Berici Hills, and in particular the southern area of Alonte, represent one of the most interesting crus for wines from the entire area. The medium-textured soils are ***rich in clay and limestone*** *from fossil deposits deriving from an ancient sea and with the presence of volcanic material.*

SCHEDA TECNICA / *TECHNICAL INFORMATION*

ZONA DI ORIGINE *AREA OF ORIGIN*	Colline di Alonte e Orgiano nei Colli Berici, a sud di Vicenza. *Alonte and Orgiano in the Berici Hills, southwards from Vicenza.*
VITIGNO *VARIETAL*	90% Glera, 10% Pinot Nero
FORMA DI ALLEVAMENTO *TRAINING SYSTEM*	Doppio cordone speronato *Double cord royat*
EPOCA DI VENDEMMIA *HARVEST PERIOD*	Agosto *August*
RESA KG UVA PER HA *YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.*	18.000 Kg
VINIFICAZIONE *WINEMAKING*	Pressatura soffice con presse pneumatiche. Decantazione statica del mosto. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per quattro mesi. *Soft pressing with pneumatic presses. Static decantation of the must. Aging and resting on the noble lees in steel for four months.*
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE *SPARKLING WINEMAKING METHOD*	Charmat – Martinotti (Metodo Italiano)
FERMENTAZIONE PRIMARIA *PRIMARY FERMENTATION*	A bassissima temperatura controllata e con lieviti selezionati. *Very low controlled temperature with selected yeasts.*
PRESA DI SPUMA *SECOND FERMENTATION*	Temperatura di rifermentazione: 16°C. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4 °C). Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante. *Refermentation temperature: 16 °C. Cold tartaric stabilization (-4 °C). Microfiltration before bottling to separate the yeast cells from the sparkling wine.*

CARATTERISTICHE ANALITICHE / *ANALYTICAL FEATURES*

ALCOOL *ALCOHOL*	11,5 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO *SUGAR RESIDUE*	5 g/l
ACIDITÀ TOTALE *TOTAL ACIDITY*	5,9 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / *ORGANOLEPTIC FEATURES*

COLORE *COLOUR*	Rosa salmone con riflessi brillanti color corallo. *Salmon pink with bright coral reflections.*
EFFERVESCENZA (PERLAGE) *SPARKLE*	La grana, la dimensione delle bollicine è molto fine e la persistenza del perlage è prolungata e costante nel tempo. *The grain, the size of the bubbles, is very fine and constant long-lasting.*
ESAME OLFATTIVO *BOUQUET*	Spiccati sentori di mela, pesca bianca, agrumi come il pompelmo rosa, fragoline di bosco, lampone e ribes rosso e note floreali come fiori di pesco. *Strong hints of apple, white peach, citrus fruits such as pink grapefruit, wild strawberries, raspberry and red currant. Floral notes of peach blossom.*
SAPORE *TASTE*	Il sorso è fresco, salino, con percezioni minerali e una finitura che richiama l'agrumato del pompelmo rosa. *The taste is fresh, salty, with mineral hints and a finish that recalls the citrusy of pink grapefruit.*
TEMPERATURA DI SERVIZIO *SERVING TEMPERATURE*	8 °C / *46 °F*
BICCHIERE CONSIGLIATO *SERVING GLASS*	Utilizzare un calice di media ampiezza. Meglio evitare la flûte che non lascia sviluppare i profumi. *Use a wide glass. Avoid tall, slender flutes glass. This to maximize the release of the wine's bouquet.*

La Pria Società Agricola S.S. – Via Roma, 43 – 36045 Alonte (VI) Italy – Tel. +39 333 3919209 – Email: taste@lapria.it – www.lapria.it