La Pria
VITICOLTORI DAL 1779

LA PRIA
Prosecco D.O.C.
Extra Dry

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.*

RICONOSCIMENTI / *AWARDS:*

LONDON WINE LWC SILVER 2021 COMPETITION

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*	Glera (organic)
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*	16 g/l
ACIDITÀ TOTALE *TOTAL ACIDITY*	5,6 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / *ORGANOLEPTIC FEATURES*

COLORE *COLOUR*	Giallo paglierino netto con qualche rilievo di una tonalità giallo–verdolina. *Clear straw yellow with some relief of a yellow-greenish hue.*
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*	Presenza di sensazioni fruttate di mela Golden, floreali di camomilla, fiori di sambuco e lavanda. *Presence of fruity sensations of Golden apple, chamomile floral, elderflower and lavender.*
SAPORE *TASTE*	Il sorso è fresco e salino, morbido e con accento dolce, intriso di freschezza citrina e sensazioni sapide. Chiude abbastanza lungo richiamando alla memoria la buccia di agrumi. *The taste is fresh and saline, soft and with a sweet accent, imbued with citrine freshness and savory sensations. It closes quite long, recalling the citrus peel.*
TEMPERATURA DI SERVIZIO *SERVING TEMPERATURE*	7 °C / 44 °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.*

Azienda Certificata Biologica
Socio Federaz. Italiana Vignaioli Indipendenti
Azienda Certificata Biodiversity Friend

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