

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:



LA PRIA
Prosecco D.O.C.
Brut 0.5

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colline di Alonte e Orgiano nei Colli Berici, a sud di Vicenza. <i>Alonte and Orgiano in the Berici Hills, southwards from Vicenza.</i>
VITIGNO VARIETAL	Glera (organic)
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Doppio cordone speronato <i>Double cord royat</i>
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Agosto <i>August</i>
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. <i>Soft pressing with pneumatic presses. Static decantation of the must. Aging and resting on the noble lees in steel for four months.</i>
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Charmat – Martinotti (Metodo Italiano)
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	A bassissima temperatura controllata e con lieviti selezionati. <i>Very low controlled temperature with selected yeasts.</i>
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. <i>Refermentation temperature: 16 °C. Cold tartaric stabilization (-4 °C). Microfiltration before bottling to separate the yeast cells from the sparkling wine.</i>

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOOL ALCOHOL	11,5 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	5 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	6,0 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino netto con qualche rilievo di una tonalità giallo-verdolina. <i>Clear straw yellow with some relief of a yellow-greenish hue.</i>
EFFERVESCENZA (PERLAGE) SPARKLE	La grana, la dimensione delle bollicine è molto fine e la persistenza del perlage è prolungata e costante nel tempo. <i>The grain, the size of the bubbles, is very fine and constant long-lasting.</i>
ESAME OLFATTIVO BOUQUET	Presenza di sensazioni fruttate di mela Golden, floreali di camomilla, fiori di sambuco e lavanda. <i>Presence of fruity sensations of Golden apple, chamomile floral, elderflower and lavender.</i>
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. <i>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.</i>
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. <i>Use a wide glass. Avoid tall, slender flutes glass. This to maximize the release of the wine's bouquet.</i>

