



PRAGO

Viticoltori dal 1922





PRAGO

Viticoltori dal 1922

*Bonarda
Frizzante*

UVE: Croatina 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino. Profumo intenso e gradevole, con chiare cadenze fruttate di marasca e mandorla. Il sapore è pieno ed armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da tutto pasto, eccelle abbinato a primi piatti con sugo di carne e arrosti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito a temperatura ambiente.

LINEA VIVACI



PRAGO

Viticoltori dal 1922

*Barbera
Vivace*

UVE: *Barbera 100%*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

*Colore rosso rubino brillante. Il profumo è
vinoso intenso. Il sapore è asciutto
e pieno, gradevolmente acidulo.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

*Vino da tutto pasto, è eccellente
con i salumi e con i bolliti.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito a temperatura ambiente.

LINEA VIVACI



PRAGO

Viticoltori dal 1922

*Pinot Nero
Vivace*

UVE: *Pinot Nero 100% vinificate in bianco*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore paglierino chiaro brillante. Il profumo è delicato, ma netto e persistente. Il sapore secco e deciso, con retrogusto piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Accompagna antipasti, primi piatti e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito fresco a 8-10°C.

LINEA VIVACI



PRAGO

Viticoltori dal 1922



Pinot Grigio Ramato Vivace

UVE: *Pinot Grigio 100%*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Caratteristico colore ramato. Il profumo è delicato, con gradevole sentore di mandorla.

Il gusto è morbido e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Accompagna ottimamente antipasti, primi piatti e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito fresco a 8-10°C.

LINEA VIVACI



PRAGO

Viticoltori dal 1922

*Riesling
Vivace*

UVE: *Riesling 100%*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Il profumo caratteristico è intenso, ma delicato.

Sapore secco e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Eccellente su primi piatti a base di verdure, secondi di pesce e sugli antipasti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito fresco a 8-10°C.

LINEA VIVACI



PRAGO

Viticoltori dal 1922

Chardonnay Vivace

UVE: *Chardonnay 100%*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore paglierino. Fruttato, con profumo floreale. Secco, ma di sapore fine.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna ad antipasti magri, pesce e carni delicate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito fresco a 8-10°C.

LINEA VIVACI



PRAGO

Viticoltori dal 1922

*Croatina
Vivace*

UVE: *Croatina 100%*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino. Il profumo è vinoso.

Il gusto abboccato, poco alcolico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna gradevolmente

a qualsiasi piatto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito fresco di cantina.

LINEA VIVACI



PRAGO

Viticoltori dal 1922

*Moscato
Vivace*

UVE: *Moscato 100%*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

*Il profumo è aromatico caratteristico,
intenso e delicato. Sapore dolce,
fragante e molto armonico.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

*Accompagna ottimamente la
pasticceria e i dessert in genere.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito fresco a 6-8°C.

LINEA VIVACI



PRAGO

Viticoltori dal 1922

*Bonarda
Fermo*

UVE: Croatina 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino carico e brillante, con riflessi violacei. Il profumo è fine, intenso, con piacevole richiamo ai piccoli frutti. Al palato è di buona struttura e persistenza aromatica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo con salumi, agnolotti con sugo di brasato, arrostiti e bolliti misti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito a temperatura ambiente.

LINEA FERMI



PRAGO

Viticoltori dal 1922

*Barbera
Fermo*

UVE: *Barbera 100%*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino brillante.

*Il profumo è vinoso e intenso. Il sapore è
asciutto e pieno, gradevolmente acidulo.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

*Vino da tutto pasto, è eccellente
con i salumi e con i bolliti.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito a temperatura ambiente.

LINEA FERMI



PRAGO

Viticoltori dal 1922

*Pinot Nero
Fermo*

UVE: *Pinot Nero 100% vinificate in bianco*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

*Colore giallo paglierino con profumo
intenso e fruttato di mela e pesca.*

*Al palato è elegante, armonico, fresco,
di buona struttura e persistenza.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

*Ottimo compagno di antipasti, ben si abbina
a risotti con verdure e piatti di pesce.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito fresco a 8-10°C.

LINEA FERMI



PRAGO

Viticoltori dal 1922

Pinot Grigio Ramato Fermo

UVE: *Pinot Grigio 100%*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore ramato, profumo intenso, fine dai sentori fruttati. Corposo, al palato è avvolgente, equilibrato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si abbina egregiamente ai crostacei, agli antipasti di verdure e ai primi piatti delicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servirlo fresco a 8-10°C.

LINEA FERMI



PRAGO

Viticoltori dal 1922

*Riesling
Fermo*

UVE: *Riesling 100%*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino leggermente scarico con riflessi verdognoli. Al naso è fine, intenso, netto con prevalenti note floreali e fruttate. Il sapore è fresco, secco, gradevole e di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna a primi piatti a base di verdure, cocktail di gambero, frutti di mare e pesce bollito.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servirlo a 8-10°C.

LINEA FERMI



PRAGO

Viticoltori dal 1922

Cabernet Sauvignon

UVE: *Cabernet Sauvignon 100%*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Piacevole colore rosso granata. Il profumo è intenso, netto con sensori composti di confettura e sottobosco. Al palato dimostra ottimo equilibrio e lunga persistenza aromatica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si abbina ottimamente alle carni in genere, ai formaggi leggermente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente.

LINEA FERMI



PRAGO

Viticoltori dal 1922

Müller Thurgau Fermo

UVE: *Müller Thurgau 100%*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Il bouquet è strutturato, intenso, con sentori di menta e salvia. Il sapore è fresco, aromatico e gradevolmente pieno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Accompagna ottimamente antipasti, frutti di mare alla griglia o fritti, pesce in genere. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servirlo a 8-10°C.

LINEA FERMI



PRAGO

Viticoltori dal 1922



Brut Metodo Classico

UVE: *Pinot Nero 100% vinificate in bianco*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Si distingue per il suo carattere deciso, la sua spuma sottile e persistente. Al naso si avvertono toni floreali ed erbacei, sentori di frutta fresca tostata che accompagnano la tipica nota di crosta di pane.

Al palato è fresco, sapido e carezzevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Perfetto come aperitivo, sostiene cene anche particolarmente impegnative a base di pesce, crostacei e frutti di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servirlo a 6-7°C.

LINEA SPUMANTI



PRAGO

Viticoltori dal 1922

Cuvè Extra Dry

UVE: *Pinot Nero 100% vinificate in bianco*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore paglierino scarico.

Spuma e perlage vivaci.

Gusto armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Da servire freddo a 6-8°C.

LINEA SPUMANTI