



BOLLE DEL BESEDELU VINO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO BRUT

Gradazione alcolica
12 % Vol.

Zuccheri residui
7 g/l

Temperatura di servizio
6 - 8°C



Pinot Nero di 4 diversi ceppi 80% - Raboso Piave 20%



I vigneti sono situati a Ormelle



Guyot con una produzione per ettaro di 80 - 100 quintali di uva



Vendemmia manuale, prima decade di Settembre per il Pinot Nero e nella seconda decade per il Raboso



*Vinificazione in bianco, con spremitura soffice.
Tiraggio : Primavera 2013
Metodo di spumantizzazione: Rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico, con sosta sui lieviti per un periodo di 30 mesi
Sboccatura: fine estate 2015*



*Colore: giallo paglierino brillante
Perlage: elegante, fine e persistente*



Profumo: intenso e complesso, esprime freschezza in equilibrio tra fiori gialli e frutta dolce su un fragrante fondo tostato minerale



Gusto: asciutto e deciso, di buona freschezza e sapidità con un piacevole ritorno della nota minerale

CANTINA DE PRA SAS
di De Pra G. & c.

Via Armentaressa, 75 31024 ORMELLE
Tel. e Fax 0422.745304 – email: info@cantinadepra.com
www.cantinadepra.com