



# 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](mailto:info@cantinadepra.com)  
[www.cantinadepra.com](http://www.cantinadepra.com)