



# LA BEBA VINO BIANCO SPUMANTE EXTRA DRY

Gradazione alcolica  
11.50 % Vol.

Zuccheri residui  
15 g/l

Temperatura di servizio  
6 °C



*Glera 70% Traminer 20% e Chardonnay 10%*



*I vigneti sono situati nella provincia di Treviso. La zona di produzione è prevalentemente pianeggiante, con terreni di origine alluvionale, di medio impasto e argillosi*



*Sylvoz e doppio capovolto con una produzione per ettaro di 150 quintali di uva*



*Vendemmia da metà settembre a metà ottobre*



*Vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Metodo di spumantizzazione: Martinotti*



*Colore: giallo paglierino con lievi riflessi dorati  
Perlage: molto fine, fluente, persistente e cremoso*



*Profumo: piacevole, immediati sentori floreali come glicine e acacia ed intenso aroma fruttato che ricorda la pesca, la pera e la frutta tropicale*



*Gusto: fresco, piacevolmente morbido, di buona sapidità e armonia con intensa persistenza e grande equilibrio nel lungo finale*

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)