



LA SEVE SPUMANTE MANZONI MOSCATO DEMI SEC

Gradazione alcolica
11.50 % Vol.

Zuccheri residui
32 g/l

Temperatura di servizio
6 - 8°C



Manzoni moscato 13.0.25 100% (Raboso Piave x Moscato d'Amburgo)



I vigneti sono situati nella provincia di Treviso, zona pianeggiante con terreni di origine alluvionale di medio impasto



Guyot con una produzione per ettaro di 140 quintali di uva



Vendemmia seconda settimana di settembre



Macerazione a freddo delle bucce con il mosto per 10 – 12 ore. Pressatura soffice e fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Metodo di spumantizzazione: Martinotti



*Colore: rosa tenue con riflessi ramati
Perlage: sottile, cremoso e persistente*



Profumo: intensamente aromatico con note floreali di petali di rosa, frutta esotica e finale agrumato



Gusto: dolce e delicato, di gradevole freschezza, con finale armonico e persistente

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