



# CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO BRUT 007

Gradazione alcolica  
11.50 % Vol.

Zuccheri residui  
7 g/l

Temperatura di servizio  
6 - 8°C



*Glera 100%*



*I vigneti sono situati sulle colline di Conegliano e Valdobbiadene*



*Sylvoz e doppio capovolto con una produzione per ettaro di 135 quintali di uva*



*Vendemmia manuale, 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 tenue con riflessi verdognoli*

*Perlage: fine e persistente*



*Profumo: ampio ed intenso. Su una base di fiori bianchi spiccano sentori di mela e pesca bianca*



*Gusto: in armonia con la percezione olfattiva, spicca la nota fresca che termina con una piacevole sensazione sapida e leggermente minerale*

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

Via Armentaressa, 75 31024 ORMELLE  
Tel. e Fax 0422.745304 – email: [info@cantinadepira.com](mailto:info@cantinadepira.com)  
[www.cantinadepira.com](http://www.cantinadepira.com)