



PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE BRUT 009

Gradazione alcolica
11 % Vol.

Zuccheri residui
9 g/l

Temperatura di servizio
6 - 8°C



Glera 100%



I vigneti sono situati nella provincia di Treviso all'interno dell'area Doc Prosecco



Sylvoz e doppio capovolto con una produzione per ettaro di 180 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 riflessi verdognoli
Perlage: fine e persistente, con spuma cremosa*



Profumo: intenso e aromatico con caratteristiche note di fiori bianchi, mela verde e pesca



Gusto: fresco ed asciutto, in armonia tra acidità ed un finale leggermente sapido

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