



# PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY 015

Gradazione alcolica  
11 % Vol.

Zuccheri residui  
15 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: ampio ed intenso, con note di rosa, fiori bianchi e mela gialla. Lascia percepire piacevoli sentori di frutta tropicale*



*Gusto: fresco e piacevolmente morbido, con finale sapido e leggermente aromatico*

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)