



PROSECCO DOC TREVISO FERMENTAZIONE SUI LIEVITI

Gradazione alcolica
11 % Vol.

Zuccheri residui
0 g/l

Temperatura di servizio
8 - 10°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. Presa di spuma: rifermentazione in bottiglia



Colore: giallo paglierino, lievemente torbido per la presenza di lieviti in bottiglia

Perlage: bollicina fine e persistente con spuma cremosa



Profumo: intenso, fruttato, con note di crosta di pane e lieviti



Gusto: secco e deciso con finale sapido e minerale

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