



# 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@cantinadepira.com](mailto:info@cantinadepira.com)  
[www.cantinadepira.com](http://www.cantinadepira.com)