

PROSECCO DOC  
BIOLOGICO BRUT MILLESIMATO



*Anna Spinato*  
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Glera



8°/10°



750ml



11,5%

%ALC



10g/lit



5,02g/lit

### Suolo

Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro.

### Sistema d'allevamento

A spalliera.

### Vendemmia

Manuale a metà settembre

### Vinificazione

Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma che sarà prolungata per almeno 4 settimane. Tutte le aggiunte necessarie alla presa di spuma devono essere certificate come "OGM free" oppure anch'esse biologiche. Al momento dell'imbottigliamento verrà dosato il residuo zuccherino per arrivare al valore "Brut"

### AWARDS



### Aspetto

Bianco spumante.

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. ●  
Spuma ricca, perlage fine e persistente.

### Profumo

Al naso profumi di pesca e lievi fragranze di nocciola.

### Sapore

Fresco e giustamente sapido. Non invadente, fine e fruttato.

### Abbinamento

Perfetto come aperitivo e con piatti a base di pesce, come una frittura di calamari e schie.

Come nasce la nuova etichetta - SCAN CODE



**Anna Spinato Azienda Vinicola**

Via Roma 106,  
31047 Ponte di Piave TV - Italy  
T +39 0422 857927  
info@spinato.it  
www.spinato.it