

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



*Anna Spinato*  
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Glera



8°/10°



750ml



11,5%

%ALC



11,1g/lit



5,6g/lit

## Terreno

Collinare, di origine morenica, di medio impasto. Area delle colline di Valdobbiadene

## Sistema d'allevamento

A doppio capovolto

## Vendemmia

Manuale da metà settembre

## Vinificazione

Dopo la fermentazione naturale, il vino riposa per un mese sulle fecce per essere stabilizzato e aumentarne la complessità. Si esegue poi in autoclave la presa di spuma che sarà prolungata per almeno 4 settimane fino all'ottenimento del residuo zuccherino appropriato alla versione Brut.

## AWARDS



## Colore

Vino spumante bianco.

Giallo paglierino brillante. Spuma ricca ed intensa con una catena fitta di bollicine. ●

## Profumi

Profumi intensi di agrumi come il limone e il cedro, note di mela Granny Smith e fiori bianchi, finale con una lieve nota di crosta di pane.

## Sapore

Sorso fresco. In bocca ritornano le note agrumate e di mela verde. Bollicina cremosa al palato.

## Abbinamento

Ideale come aperitivo e finger food salati.

## Anna Spinato Azienda Vinicola

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