



Anna Spinato

Prosecco Frizzante DOC



Zona di produzione: Area Prosecco, Veneto

Uve: 100% Glera

Suolo: Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento: A Spalliera

Vendemmia: Manuale da metà settembre

Vinificazione: Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma che sarà prolungata per almeno 4 settimane

Dati analitici: Alcol 11% - Zuccheri residui 5,2 g/lit - Acidità totale 5,4 g/lit

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino. Scende nel bicchiere danzando vivacemente, perlage fine e persistente

Profumo: Sentori di albicocca e pane dolce

Sapore: Delicato ma caldo. In bocca un ritorno di mandorla

Abbinamenti: Frittura di pesce azzurro

Temperatura di servizio: 8°/10° C