



Anna Spinato

Prosecco

Spumante Biologico DOC Brut

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. 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"

Dati analitici: Alcol 11% - Zuccheri residui 12 g/lit - Acidità totale 6 g/lit

NOTE SENSORIALI

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

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

Temperatura di servizio: 8°/10° C

