



Anna Spinato

Prosecco 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, dosando il residuo zuccherino per arrivare al valore "Brut"

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

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino. Spuma ricca, perlage fine e persistente

Profumo: Nobile al naso; mandorla, tiglio e pesca

Sapore: Sapori pieni e caldi confermati anche al palato, finale asciutto e agrumato

Abbinamenti: Ideale come aperitivo o in abbinamento a frittura di verdure o di pesce

Temperatura di servizio: 8°/10° C