



Anna Spinato

Prosecco DOC Extra Dry



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 "Extra Dry"

Dati analitici: Alcol 11,5 % - Zuccheri residui 15 g/lit - Acidità totale 5,5 g/lit

NOTE SENSORIALI

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

Profumo: Note minerali e fruttate, pompelmo e pesca su tutte

Sapore: La fresca acidità ricorda la pera Kaiser con note di leggera e tipica sapidità

Abbinamenti: Ideale con medaglioni di aragosta con castore

Temperatura di servizio: 8°/10° C