



Anna Spinato

Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry



Zona di produzione: Area colline di Valdobbiadene, Veneto

Uve: 100% Glera

Suolo: Collinare, di origine morenica, di medio impasto

Sistema d'allevamento: A doppio capovolto

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 11,5 % - Zuccheri residui 13 g/lit - Acidità totale 5,6 g/lit

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino brillante. Presenta una spuma ricca ed intensa, perlage fine e persistente

Profumo: Profumi di mela gialla, fiori di tiglio e crosta di pane

Sapore: Soddisfa il palato con un buon corpo. Sapori lievi di albicocca acerba e crosta di pane

Abbinamenti: Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri a base di pesce

Temperatura di servizio: 8°/10° C