



Product of Italy

Anna Spinato



Cuvée Organic Brut



Zona di produzione: Nord - Est Italia

Uve: 100% uve bianche biologiche

Suolo: Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento: A spalliera

Vendemmia: Manuale a settembre

Vinificazione: Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma, prolungata per almeno 5 settimane. Tutte le aggiunte necessarie alla presa di spuma devono essere certificate come "OGM free" oppure biologiche. Al momento dell'imbottigliamento, viene dosato il residuo zuccherino per arrivare al valore "Brut"

Dati analitici: Alcol 11,5% - Zuccheri residui 11 g/lit - Acidità totale 5,8 g/lit

NOTE SENSORIALI

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

Profumo: Al naso spiccano intense note fruttate di mela e pesca bianca. Sfumature floreali di glicine ed una fragrante nota aromatica

Sapore: Fresco e sapido al palato. Sensazioni morbide che ben armonizzano freschezza, piacevolezza ed aromaticità

Abbinamenti: Perfetto per accompagnare i vostri aperitivi o in abbinamento ad antipasti e piatti leggeri

Temperatura di servizio: 8°/10° C



Product of Italy

Anna Spinato



Moscato Organic Vino Dolce



Zona di produzione: Colli Euganei, Veneto

Uve: 100% uve biologiche Moscato bianco

Suolo: Terreni vulcanici, argillosi

Sistema d'allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale a settembre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, breve decantazione del mosto a 10°C e successivo raffreddamento a 0°C. Il mosto viene conservato fino al momento della spumantizzazione in autoclave a temperatura controllata. Ogni aggiunta necessaria deve essere certificata come biologica e "OGM free". Si interrompe la fermentazione intervenendo con un rapido abbassamento della temperatura. Lo spumante viene poi filtrato e preparato per l'imbottigliamento

Dati analitici: Alcol 7% - Zuccheri residui 82 g/lit - Acidità totale 6 g/lit

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino carico. Spuma ricca e perlage molto fine e persistente

Profumo: Al naso profumi aromatici di fiori e agrumi. Pesca e arancia su tutti

Sapore: Pieni e freschi con finale agrumato

Abbinamenti: Eccellente con cestini di frutta e torte a base di crema

Temperatura di servizio: 8°/10° C



Product of Italy

Anna Spinato



Prosecco Organic DOC Brut



Zona di produzione: Area DOC Prosecco, Veneto

Uve: 100% uve biologiche Glera

Suolo: Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento: A spalliera

Vendemmia: Manuale a settembre

Vinificazione: Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma, prolungata per almeno 5 settimane. Tutte le aggiunte necessarie alla presa di spuma devono essere certificate come "OGM free" oppure biologiche. Al momento dell'imbottigliamento, viene dosato il residuo zuccherino per arrivare al valore "Brut"

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

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino tenue 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 in abbinamento a stuzzichini da aperitivo, primi piatti leggeri o semplicemente degustato da solo

Temperatura di servizio: 8°/10° C



Product of Italy

Anna Spinato



Rosé Organic Brut



Zona di produzione: Treviso, Veneto

Uve: 100% uve rosse biologiche

Suolo: Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento: A spalliera

Vendemmia: Manuale a settembre

Vinificazione: Dopo la fermentazione naturale, con le bucce a contatto con il mosto per 2/3 giorni, si esegue in autoclave la seconda fermentazione e la presa di spuma, con metodo Charmat per almeno 4 settimane. Tutte le aggiunte necessarie alla presa di spuma devono essere certificate come "OGM free" oppure biologiche. Al momento dell'imbottigliamento, viene dosato il residuo zuccherino per arrivare al valore "Brut"

Dati analitici: Alcol 11,5% - Zuccheri residui 12 g/lit - Acidità totale 6 g/lit

NOTE SENSORIALI

Colore: Rosa chiaretto tendente al cerasuolo. Spuma fitta, perlage fine e persistente

Profumo: Al naso profumi di more, fragoline di bosco ma anche geranio e note di viola

Sapore: Fresco nel gusto, presenza di frutti di bosco, caramella e amarena. Piacevole il finale di tannino

Abbinamenti: Ideale come aperitivo e accompagnato a stuzzichini

Temperatura di servizio: 8°/10° C



Product of Italy

Anna Spinato

Prosecco DOC Extra Dry



Zona di produzione: Area Prosecco DOC, regione Veneto

Uve: 100% Glera

Suolo: Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento: A Spalliera

Vendemmia: Manuale a settembre

Vinificazione: Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma, prolungata per almeno 5 settimane. Al momento dell'imbottigliamento, viene dosato il residuo zuccherino per arrivare al valore "Extra Dry"

Dati analitici: Alcol 11% - Zuccheri residui 15 g/lit - Acidità totale 5,3 g/lit

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino. Spuma soffice e carica con un perlage fine e persistente

Profumo: Al naso profumi minerali e fruttati. Pompelmo e pesca su tutti

Sapore: Fresca acidità, ricorda la pera Kaiser. Note di leggera e tipica sapidità

Abbinamenti: Perfetto con medaglioni di aragosta con castraure

Temperatura di servizio: 8°/10° C



Product of Italy

Anna Spinato

Prosecco Frizzante DOC



Zona di produzione: Area Prosecco DOC, regione Veneto

Uve: 100% Glera

Suolo: Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento: A Spalliera

Vendemmia: Manuale a settembre

Vinificazione: Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma, 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: Albicocca e pane dolce

Sapore: Sapori delicati ma caldi. In bocca un ritorno di mandorla

Abbinamenti: Perfetto con frittura di pesce azzurro

Temperatura di servizio: 8°/10° C



Product of Italy

Anna Spinato

Mini Prosecco Frizzante DOC (200 ml)



Zona di produzione: Area Prosecco DOC, regione Veneto

Uve: 100% Glera

Suolo: Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento: A Spalliera

Vendemmia: Manuale a settembre

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

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

NOTE SENSORIALI

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

Profumo: Albicocca e pane dolce

Sapore: Sapori delicati ma caldi. In bocca un ritorno di mandorla

Abbinamenti: Perfetto con frittura di pesce azzurro

Temperatura di servizio: 8°/10° C