

PROSECCO DOC ROSÉ BIOLOGICO BRUT MILLESIMATO



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



85% Glera
15% Pinot Noir



8°/10°



750ml



11,5%

%ALC



10g/lit



5,02g/lit

Suolo

Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro.

Sistema d'allevamento

A spalliera.

Vendemmia

L'uva Pinot Nero viene colta manualmente nella prima decade di settembre, mentre la raccolta dell'uva Glera avviene manualmente nella prima e seconda decade di settembre.

Vinificazione

Il pigiato dell'uva Pinot Nero viene vinificato in rosso in modo tradizionale per 20 giorni, seguito poi dalla pressatura soffice e dalla fermentazione malolattica del vino.

Il pigiato dell'uva Glera, invece, viene macerato a freddo per 24 ore a 10 °C, seguito dalla pressatura soffice e dalla fermentazione a 18 °C.

I vini Pinot Nero e Prosecco vengono conservati separatamente sulle fecce fini di fermentazione a 10 °C.

La presa di spuma inizia con il blend dei due vini base, 85% Prosecco e 15% Pinot Nero, e la fermentazione fino a 11 g/lit di zuccheri.

Segue poi l'affinamento in autoclave di 60 giorni a 12 °C.

Biologico, "OGM free" e vegano, prodotto senza l'uso di fertilizzanti di sintesi senza sostanze di origine animale.

Aspetto

Spumante rosé.

Colore rosa tenue. ●

Perlage persistente e spuma cremosa.

Profumo

Intensi sentori di ribes, a seguire arrivano la pesca e la pera.

Sul finire si percepisce una leggera nota vegetale di "dente di leone"

Sapore

Al palato la bollicina è cremosa, il vino è fresco e secco.

Finale fruttato.

Abbinamento

Perfetto come aperitivo.

Ideale con piatti di pesce e primi piatti vegetariani.

AWARDS



Anna Spinato Azienda Vinicola
Via Roma 106,
31047 Ponte di Pieve TV - Italy
T +39 0422 857927
info@spinato.it
www.spinato.it