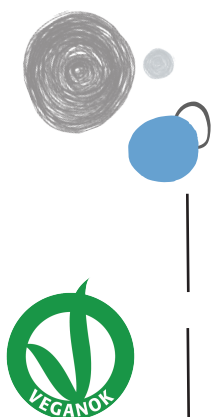


# CUVÉE BRUT MILLESIMATO



*Anna Spinato*  
AZIENDA VINICOLA WINERY



Principalmente uve  
Glera con altre  
varietà bianche



8°/10°



750ml



11%

%ALC



11g/lit



5,8g/lit

## Terreno

Terreni leggeri e ricchi di scheletro.

## Sistema d'allevamento

A spalliera.

## Vendemmia

L'uva è raccolta a mano, nel mese di settembre, al mattino durante le ore più fresche per preservare gli aromi.

## Vinificazione

Le operazioni di pigiatura e pressatura avvengono in ambiente inerte. Una volta ottenuto il mosto, avviene la prima fermentazione dove vengono consumati tutti gli zuccheri e trasformati in alcol. Si passa poi alla seconda fermentazione in autoclave dove avviene la presa di spuma. Questo procedimento dura almeno 4 settimane.

## Aspetto

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.   
Spuma coriacea e fine, che lentamente risiede. Calice luminoso.

## Profumo

Al naso si presenta fruttato con intensi sentori di mela e pera. Estremamente persistente.

## Sapore

Al sorso è fresco e brioso con note di pera e mela che ritornano in bocca. Secco e persistente al palato.

## Abbinamento

Perfetto per l'aperitivo ed in abbinamento a piatti a base di pesce.

### Anna Spinato Azienda Vinicola

Via Roma 106,  
31047 Ponte di Piave TV - Italy  
T +39 0422 857927   
info@spinato.it  
www.spinato.it

