Anna Spinato

Azienda Vinicola - Winery

ANNA SPINATO WINERY: 70 ANNI DI VINO

L'azienda vinicola Anna Spinato fu fondata nel **1952** da Pietro Spinato, padre di Anna, che subito intuì le potenzialità enologiche di questa magnifico territorio. L'azienda si trova nella regione del Veneto a Ponte di Piave, un comune a forte vocazione vinicola, situato tra Venezia e le Dolomiti, nel cuore della produzione di **Prosecco DOC** ed ai piedi delle colline del **Prosecco Superiore DOCG di Conegliano Valdobbiadene**. Un territorio caratterizzato dalla presenza dello storico fiume Piave, che fortemente influisce sulla viticoltura, donando ai vini freschezza e mineralità.

La storia di Anna Spinato inizia lì, a fianco del padre, conquistata dal fascino antico del lavoro e delle feste contadine, dalla magia del frutto che si trasforma in vino, dalle corse pazze a Venezia per consegnarlo nei ***Bacari***, tipiche osterie veneziane. Ricordi felici che hanno alimentato la sua passione.

TRA IL FIUME PIAVE E VENEZIA

Ormai è finita l'epoca delle corse a **Venezia** ma il lavoro degli agricoltori rimane sempre lo stesso. Ma il più bello, forse, deve ancora venire perché la vita non si ferma e la storia si rinnova: oggi è affiancata dal figlio Roberto ed assieme guidano l'azienda verso il futuro. Hanno deciso di produrre vini tipici del territorio come **Valdobbiadene, Prosecco, Raboso e Malanotte,** affiancandoli a vini da vitigni internazionali capaci di esprimere ed esaltare le caratteristiche uniche ed irripetibili della terra. Una scelta precisa per raccontare l'amore per le tradizioni ma anche il desiderio di aprirsi alle opportunità del mondo. Per l'azienda Anna Spinato, tutto è una questione di valori e determinazione, proprio quelli che nel 2012 hanno consentito di certificare il primo vino biologico. l'inizio di un esaltante cammino che aiuterà a prendersi cura del territorio e garantire benessere, salute e puro piacere ai clienti.

70° Anniversario

VERDUZZO SPUMANTE

100% Verduzzo trevigiano

8°/10°

750ml

12% %ALC

5g/lt

6,5g/lt TOTAL ACIDITY

Terreno
terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave, portato dalle esondazioni del fiume Piave.

Sistema d'allevamento
Bellussera

Vendemmia
Manuale tra la fine di Settembre e l'inzio di Ottobre

Vinificazione
Il mosto viene stabilizzato per 6 giorni ad una temperatura di 4-5°; si passa poi alla fermentazione che avviene ad una temperatura di 12°. L'affinamento sulle fecce ha luogo in vasche di cemento ed il 50% subisce la fermentazione malolattica. Infine si ha la spumantizzazione in autoclave per 5 mesi.

Colore
Vino spumante bianco
Calice dipinto di paglierino carico con nuance verde - oro
Spuma compatta, bollicine minute e numerose

Profumi
Olfatto che vira su note fruttate di mela golden, albicocca, pesca nettarina , goccia d'oro e scorza di mandarino. Tocchi floreali di camomilla e rimandi di cannella.

Sapore
Sorso succoso, legato alla vibrante freschezza sorretta da un impeccabile bollicina; note di mango e ananas con richiami di mandorla e spezie

Abbinamento
Antipasti e primi piatti di pesce , risotti con erbette primaverili. Carne bianca e formaggi freschi.

CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO 2022 FORUM SPUMANTI Medaglia d'Oro

INTERNATIONAL WINE CITY CHALLENGE CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE 2022 CITTÀ DEL VINO MEDAGLIA D'ORO

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

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG BRUT

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

100% Glera	8°/10°	750ml
11%	8g/lt	5,5g/lt

Terreno
Collinare, di origine morenica, di medio impasto. Situato in una piccola cru della zona di Santo Stefano di Valdobbiadene

Sistema di allevamento
A doppio capovolto

Vendemmia
Manuale da metà settembre

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

AWARDS

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI 2023 – PUNTI/POINTS 93 – Luca Maroni
INTERNATIONAL CHALLENGE 2023 – 91 Pts – GILBERT & GAILLARD
92 PTS. – JAMESSUCKLING.COM
90 PTS. – JAMESSUCKLING.COM
IWSC Est. 1969 TROPHY – iwsc.net • 2022

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

Aspetto
Vino spumante bianco.
Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli, spuma ricca ed iintensa con perlage fine e persistente.

Profumo
Olfatto aromatico; note di pera Decana, susina gialla, sbuffi salmastri e poi la nota floreale, elegante e delicata.

Sapore
Sorso ricco e pieno, di grande aromaticità. Bollicina cremosa e finale piacevole.

Abbinamento
Ideale come aperitivo ma anche in accompagnamento a stuzzichini a base di pesce

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

100% Glera	8°/10°	750ml
11,5%	11,1g/lt	5,6g/lt

Terreno
Collinare, di origine morenica, di medio impasto. Area delle colline di Valdobbiadene

Sistema d'allevamento
A doppio capovolto

Vendemmia
Manuale da metà settembre

Vinificazione
Dopo la fermentazione naturale, il vino riposa per un mese sulle fecce per essere stabilizzato e aumentarne la complessità. Si esegue poi in autoclave la presa di spuma che sarà prolungata per almeno 4 settimane fino all'ottenimento del residuo zuccherino appropriato alla versione Brut.

AWARDS

Colore
Vino spumante bianco.
Giallo paglierino brillante. Spuma ricca ed intensa con una catena fitta di bollicine.

Profumi
Profumi intensi di agrumi come il limone e il cedro, note di mela Granny Smith e fiori bianchi, finale con una lieve nota di crosta di pane.

Sapore
Sorso fresco. In bocca ritornano le note agrumate e di mela verde. Bollicina cremosa al palato.

Abbinamento
Ideale come aperitivo e finger food salati.

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

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
EXTRA DRY Millesimato

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

VEGETALIA

100% Glera	8°/10°	750ml
11,5%	14,5g/lt	5,6g/lt

Terreno
Collinare, di origine morenica, di medio impasto. Area delle colline di Valdobbiadene

Sistema d'allevamento
A doppio capovolto

Vendemmia
Manuale da metà settembre

Vinificazione
Dopo la fermentazione naturale, il vino riposa per un mese sulle fecce per essere stabilizzato e aumentarne la complessità. Si esegue poi in autoclave la presa di spuma che sarà prolungata per almeno 4 settimane fino all'ottenimento del residuo zuccherino appropriato alla versione Extra dry.

AWARDS

91 — Annuario dei migliori vini 2022 — Luca Maroni
GOLD — International Challenge 2023 — Gilbert & Gaillard
89 pts. — James Suckling
IWSC Silver — iwsc.net 2021
90 pts — International Challenge 2021 — Gilbert & Gaillard
AWC Vienna Silver 2020 — International Wine Challenge

Colore
Vino spumante bianco.
Giallo paglierino. Presenta una spuma ricca ed intensa, perlage fine e persistente

Profumi
Profumi delicati: mela gialla, pera, frutta tropicale e una nota minerale.

Sapore
Sorso pieno. In bocca sentori di macedonia. Il residuo zuccherino è ben bilanciato dalle bollicine e dalla freschezza.

Abbinamento
Ideale come aperitivo e con piatti 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

PROSECCO DOC BIOLOGICO BRUT MILLESIMATO

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

100% Glera	8°/10°	750ml
11,5% ALC	10g/lt	5,02g/lt TOTAL ACIDITY

Suolo
Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro.

Sistema d'allevamento
A spalliera.

Vendemmia
Manuale a metà settembre

Vinificazione
Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma che sarà prolungata per almeno 4 settimane. Tutte le aggiunte necessarie alla presa di spuma devono essere certificate come "OGM free" oppure anch'esse biologiche. Al momento dell'imbottigliamento verrà dosato il residuo zuccherino per arrivare al valore "Brut"

AWARDS

Aspetto
Bianco spumante.
Colore giallo paglierino 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.

Abbinamento
Perfetto come aperitivo e con piatti a base di pesce, come una frittura di calamari e schie.

Come nasce la nuova etichetta - SCAN CODE

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

PROSECCO DOC ROSÉ BIOLOGICO BRUT MILLESIMATO

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

85% Glera
15% Pinot Noir

8°/10°

750ml

11,5% %ALC

10g/lt

5,02g/lt TOTAL ACIDITY

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/lt 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 sintesie senza sostanze di origine animale.

AWARDS

INTERNATIONAL CHALLENGE 2023 90 Pts GILBERT & GAILLARD

drinks business GLOBAL ROSÉ MASTERS BRONZE 2023

13th GRAND INTERNATIONAL ORGANIC WINE AWARD MUNDUS vini BIOFACH SILVER MEININGER 2022

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.

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

PROSECCO DOC
BRUT millesimato

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

100% Glera

8°/10°

750ml
1500ml

11,5% ALC

11g/lt

5,5g/lt

Terreno
Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento
A spalliera

Vendemmia
L'uva è raccolta a mano nel mese di settemebre 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 verdolini
Spuma coriacea e fine, che lentamente risiede. Calice luminoso.

Profumo
Olfatto di bella intensità con note che ricordano i fiori bianchi, note di nocciola, di lievito, agrumi e poi una mela verde croccante.

Sapore
Al sorso è fresco e brioso. Di estrema piacevolezza. Bollicina che solletica e rende il sorso estremamente agrumato. Riporta in retrolfattiva a note di frutta, lieviti e nocciola.

Abbinamento
Perfetto per l'aperitivo ed in abbinamento ai piatti della tradizione veneta, come il "cichetto" al baccalà mantecato o la frittura mista di pesciolini dell'Adriatico e verdure.

AWARDS

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

PROSECCO DOC
EXTRA DRY millesimato

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

100% Glera

8°/10°

750ml
1500ml

11,5%

15g/lt

5,5g/lt

Terreno
Terreni molto 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
Spumante di vino bianco
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.
Perlage fine e calice luminoso.

Profumo
All'olfatto una bella intensità, elegante. Le note di frutta, come mela e pera, si alternano a quelle floreali delicate.

Sapore
Al palato è morbido e vellutato; la ricchezza zuccherina è bilanciata dalla freschezza e dalla sapidità. Note di pera e mela croccante guidano il sorso con un finale medio lungo.

Abbinamento
Perfetto come aperitivo e con piatti della tradizione veneta, come il "cicchetto" con mozzarella e acciughe.

AWARDS

International Challenge 2021 – 90 Pts – Gilbert & Gaillard
Gold – 2021 – Japan Women's Wine Awards
Wine Expo Poland – Silver Award – 2020
World Wine & Spirits Competition – Gold – Spain 2021

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

PROSECCO DOC ROSÉ
BRUT MILLESIMATO

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

85% Glera
15% Pinot Noir

8°/10°

750ml

11,5%

11g/lt

5,4g/lt

Terreno
Terreni 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/lt di zuccheri. Segue poi l'affinamento in autoclave di 60 giorni a 12 °C

AWARDS

Annuario dei migliori vini 2022 – 94 – Luca Maroni
International Challenge 2021 – 90 Pts – Gilbert & Gaillard
90 Punkte
Paris Wine Cup 2021 – Silver
23° Sparkling Wine Festival – Verona 2021

Colore
Rosa tenue brillante. Spuma cremosa e persistente.

Profumi
Al naso note di ribes, melagrano, rosa, uva spina, pesca e una parte agrumata.

Sapore
Il sorso è morbido e rotondo, fresco con un finale fruttato e bollicina fine.

Abbinamento
Ideale come aperitivo, con pane e salame o con pizza margherita.

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

PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

85% Glera
15% Pinot Noir

8°/10°

200ml

11,5%

11,9g/lt

5,2g/lt

Terreno
Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento
A spalliera

Vendemmia
L'uva Pinot Noir è raccolta a mano nei primi 10 giorni di settembre. La vendemmia dell'uva Glera avviene nella 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 11.9g/lt di zuccheri. Segue poi l'affinamento in autoclave di 60 giorni a 12 °C

Colore
Il colore è un rosa tenue cristallino.
La bollicina si presenta fine e persistente.

Profumo
Sentori intensi di pesca e fragoline di bosco, seguiti da mela golden e lievi noti tropicali come il mango.

Sapore
In bocca è avvolgente e fresco; torna la frutta fresca inizialmente, finale secco.

Abbinamento
Perfetto con primi piatti di pesce o vegetariani, da provare con la pizza pomodoro e bufala.

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

Prosecco DOC Frizzante

Anna Spinato
Azienda Vinicola Winery

100% Glera

8°/10°

750ml
200ml

11% %ALC

5,2g/lt

5,4g/lt

Terreno
Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento
A spalliera

Vendemmia
Manuale da metà settembre a piena maturazione

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

AWARDS

International Wine Awards
SILVER
85-89 points
SPAIN 2020

Colore
Vino bianco frizzante.
Giallo paglierino. Scende nel bicchiere danzando vivacemente, perlage fine e persistente

Profumi
Al naso erbe aromatiche, albicocca e crosta di pane dolce e una lieve nota di fieno.

Sapore
Bollicina delicata, ritroviamo le note di albicocca e pane; estremamente fresco e secco, ma con caldi aromi. Finale di mandorla.

Abbinamento
Perfetto con pane e Sopressa

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

MOSCATO DOC
Colli Euganei

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

100% Moscato giallo | 8°/10° | 750ml

6,5% %ALC | 90g/lt | 5,85g/lt TOTAL ACIDITY

Terreno
Terreni di origine vulcanica dei Colli Euganei

Sistema d'allevamento
Guyot

Vendemmia
Manuale a metà settembre nei versanti sud dei Colli Euganei, quelli più esposti al sole.

Vinificazione
Pressatura soffice delle uve, breve decantazione del mosto e filtrazione con successivo raffreddamento a 0° C per evitare la fermentazione. Il mosto viene conservato così fino al momento della spumantizzazione. La seconda fermentazione verrà interrotta al raggiungimento della pressione e del grado alcolico desiderato intervenendo con un rapido abbassamento della temperatura. Seguono le fasi di microfiltrazione ed imbottigliamento.

Aspetto
Spumante bianco e dolce.
Giallo paglierino con riflessi verdi. Spuma morbida e compatta e perlage persistente.

Profumo
Sentori aromatici dell'uva Moscato, profumi di fiori, in particolare fiori d'arancio, note di salvia, pesca gialla e miele d'acacia. Un olfatto ricco e seducente.

Sapore
Sorso pieno, ricco di corrispondenze olfattive e sontuoso. Di corpo e incantevole. Il residuo zuccherino è ben bilanciato dalla freschezza, rendendo il sorso molto piacevole.

Abbinamento
Ideale con crostate di frutta, torte e biscotti secchi. Da provare con la millefoglie alla crema pasticcera.

AWARDS

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

PINOT GRIGIO
DOC DELLE VENEZIE

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

VEGANOK

100% Pinot Grigio

12°/14°

750ml

12,5% %ALC

3g/lt

5,4g/lt TOTAL ACIDITY

Terreno
Terreni aerati e ricchi di scheletro della pianura compresa tra le province di Treviso e Pordenone

Sistema di allevamento
Guyot

Vendemmia
Manuale ad inizio settembre a piena maturazione.

Vinificazione
Il vino viene lavorato in iper-ossigenazione: una volta arrivato in cantina, l 'uva viene pigiata, diraspata, pressata e il mosto viene iper-ossigenato. L'iper-ossigenazione si ottiene travasando l'aria al mosto e addizionandoci dell'ossigeno liquido. Al termine della vinificazione, il prodotto viene mandato in affinamento, viene conservato sulle sue fecce di lievito. Queste, poi, durante il periodo che va da novembre a marzo, cedono delle sostanze che danno proteine e precursori aromatici che vanno ad arricchire il bouquet del vino.

AWARDS

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI 2023 – PUNTI/POINTS 91 – Luca Maroni

drinks business – GLOBAL PINOT GRIS MASTERS – BRONZE 2023

IWSC EST. 1960 – BRONZE – iwsc.net • 2023

Catavinum World Wine & Spirits Competition – GOLD – Spain 2021

INTERNATIONAL CHALLENGE 2020 – GOLD – GILBERT & GAILLARD

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

Aspetto
Vino bianco.
Giallo paglierino vivace con riflessi verdolini

Profumo
Olfatto di frutta esotica, il mango alternato alla pesca, note di erbette aromatiche, come l'alloro e la maggiorana, finale con nota di mandorla.

Sapore
Sorso pieno condotto da estrema freschezza e verticalità. Una succosa intensità gustativa di mango e pesca che si alternano a dei fiori gialli e sentori di nespola.

Abbinamento
Ideale con primi piatti come risotto di pesce o con finger food vegetariani

SAUVIGNON
DOC FRIULI GRAVE

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

100% Sauvignon	12°/14°	750ml
12,5%	3,1g/lt	6,4g/lt

Terreno
Terreni sciolti e aerati, composti in gran parte da sasso calcareo della zona Grave (caratteristico sasso di colore bianco), portato dalle esondazioni del fiume Tagliamento

Sistema d'allevamento
Guyot

Vendemmia
Manuale da metà Settembre

Vinificazione
Macerazione a freddo dell'uva a temperatura controllata, con minimo contatto con l'ossigeno; spremitura frazionata delle uve con pressatura soffice a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox

AWARDS

Colore
Vino bianco fermo
Giallo paglierino intenso

Profumi
Al naso è molto intenso: fiori di bosso, agrumi, peperone e frutta gialla.

Sapore
Sorso pieno, guidato da una grande freschezza e aromaticità

Abbinamento
Perfetto con piatti a base di asparagi, come il risotto agli asparagi bianchi di Cimadolmo DOP

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

CHARDONNAY
DOC FRIULI GRAVE

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

100% Chardonnay

12°/14°

750ml

12,5% %ALC

3g/lt

6,5g/lt TOTAL ACIDITY

Terreno
Terreni sciolti e aerati, molto ricchi di sasso calcareo della zona Grave (caratteristico sasso di colore bianco), portato dalle esondazioni del fiume Tagliamento

Sistema d'allevamento
Guyot

Vendemmia
Manuale da metà settembre

Vinificazione
Breve macerazione a freddo dell'uva a cui segue una pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Maturazione in acciaio ed imbottigliamento in primavera

Colore
Vino bianco fermo.
Giallo paglierino intenso

Profumi
Al naso profumi molto intensi. Note di frutta tropicale: ananas, papaya, melone. Sentori di fiori di sambuco assieme a nocciola e pepe bianco.

Sapore
Sorso pieno; note tropicali alernate a nocciola e peperone, un sorso veramente ricco.

Abbinamento
Perfetto con risotto ai funghi.

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

MERLOT
DOC MONTELLO-COLLI ASOLANI

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

VEGANOK

100% Merlot

16°/18°

750ml

12,5% %ALC

4,1g/lt

6,2g/lt TOTAL ACIDITY

Terreno
Terreni collinari, argillosi, ricchi di minerali e dal colore rosso chiamati "Marne" dell'area del Montello - Colli Asolani

Sistema di allevamento
Cordone Speronato basso

Vendemmia
Manuale a inizio Ottobre

Vinificazione
Una volta raccolta l'uva si porta in cantina e viene fatta la vinificazione in rosso per una ventina di giorni. Terminata la fermentazione si lascia riposare. In questa fase le bucce scendono nel fondo della vasca del vinificatore e si hanno una serie di fenomeni di combinazione dei polifenoli e dei tannini dell'uva con la sostanza colorante per acquisire ricchezza tannica del vino. Passati questi venti giorni, il vino viene conservato per un mese circa in vasche di cemento per fare in modo che avvenga la fermentazione malolattica, . Da gennaio poi il vino viene quindi conservato per sei mesi in tonneaux da 5 quintali per affinare e acquisire le caratteristiche di legno per una parte, mentre per l'altra parte viene conservata in vasche di cemento. Passati questi sei mesi inizia l'affinamento in botte per circa sei mesi/un anno, a seconda della capacità di maturazione del vino.

Colore
Vino rosso fermo
Rosso rubino con riflessi granati

Profumi
Al naso note di frutta rossa come prugna e ciliegia assieme a spezie come pepe nero, ginepro e chiodi di garofano. Finale con sentori terziari

Sapore
Sorso morbido e vellutato, note di spezie e frutta rossa

Abbinamento
Formaggio semi stagionato e carne alla griglia

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

CABERNET SAUVIGNON DOC MONTELLO-COLLI ASOLANI

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

100% Cabernet Sauvignon	16°/18°	750ml
12,5%	4,1g/lt	6,2g/lt

Terreno
Terreni collinari, argillosi, ricchi di minerali e dal colore rosso chiamati "Marne" della zona collinare Montello Asolo

Sistema d'allevamento
Guyot

Vendemmia
Manuale a metà Ottobre

Vinificazione
Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28° C in autoclavi in acciaio inox. Maturazione in acciaio inox con breve passaggio in botti di legno grande.

AWARDS

CIDC 2023 CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS Médaille OR / GOLD

CIDC 2020 CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS Médaille OR / GOLD

AWARDS WINE EXPO POLAND GOLD AWARD 2020

Colore
Vino rosso rubino.
Rosso rubino brillante.

Profumi
Intenso al naso. Note di piccoli frutti di bosco, spezie come pepe nero e note vegetali di peperone, accenni erbacei.

Sapore
Il sorso è guidato da fresche note di frutta rossa, frutta acerba che ben si abbina al tannino. Un sorso veramente ricco.

Abbinamenti
Piatti di carne. Da provare con le tagliatelle al ragù.

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

RABOSO
IGT Marca Trevigiana

Anna Spinato
Azienda Vinicola Winery

100% Raboso

18°/20°

750ml

12,5%

4,2g/lt

6,1g/lt

Terreno
Terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave, portato dalle esondazioni del fiume Piave

Sistema d'allevamento
Guyot o Bellussera.

Vendemmia
Manuale a metà Ottobre

Vinificazione
Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28° C in autoclavi in acciaio inox. Maturazione in botti di acciaio o cemento per dieci mesi.

Colore
Vino rosso fermo
Rosso vivace che tende al viola sui bordi del calice

Profumi
Note di ciliegia e viola con un leggero profumi erbaceo. Arrivano poi sentori di spezie e tabacco

Sapore
Al sorso un forte tannino e una bella freschezza

Abbinamento
"Fegato alla veneziana" con cipolle

AWARDS

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

MALANOTTE DEL PIAVE DOCG

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

100% Raboso | 18°/20° | 750ml

15% %ALC | 7,1g/lt | 7,9g/lt TOTAL ACIDITY

Terreno
terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave, portato dalle esondazioni del fiume Piave.

Sistema di allevamento
Guyot

Vendemmia
Manuale in Ottobre. Vengono prima raccolti i grappoli migliori che saranno messi ad appassire. Successivamente si procede alla seconda raccolta delle restanti uve.

Vinificazione
Parte delle uve vengono messe ad essicare in apposite stanze a temperatura ed umidità controllata e vinificate circa dopo 4 mesi. Contemporaneamente le restanti uve vengono vinificate con pressatura soffice, il mosto fermentato in cisterne di acciaio con rimontaggi frequenti. I vini vengono infine uniti in un'unica massa (20% raboso passito e 80% raboso secco) che viene messa in botti di rovere da 20 ettolitri per un minimo di 24 mesi.

AWARDS

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

Aspetto
Vino rosso.
Colore rubino intenso con riflessi granati.

Profumo
Intenso profumo di visciola sotto spirito, circondata da note balsamiche: un po' di menta e un po' di eucalipto.
Seguono poi note di caffè tostato, cacao e un po' di speziato.

Sapore
Suntuoso, sapido, caldo e con tannini poderosi ben contrastati dalle note alcoliche. Retrogusto lungo ed estremamente piacevole.

Abbinamento
Vino da meditazione. Ravioli d'ossobuco, cremolada e la sua salsa, selvaggina al forno, formaggi stagionati.

RUBIOSO
Raboso Passito IGT
Marca Trevigiana

Anna Spinato
Azienda Vinicola Winery

100% Raboso

18°/20°

500ml

14% %ALC

75g/lt

7,4g/lt TOTAL ACIDITY

Terreno
Terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave del fiume Piave

Sistema d'allevamento
Guyot

Vendemmia
Manuale in Ottobre

Vinificazione
I grappoli raccolti vengono riposti su delle cassette di legno in ambienti aerati e climatizzati. Seguono frequenti controlli per eliminare gli acini che possono essere veicolo di muffe dannose. Dopo circa 4 mesi avviene una pressatura soffice e la macerazione a freddo dell'uva. Segue la fase di fermentazione che si prolunga per circa 12 giorni la temperatura controllata. La maturazione avviene in acciaio inox

Colore
Vino rosso passito
Rosso carico ed intenso

Profumi
Al naso, note di visciola sotto spirito si alternano a cioccolato, sbuffi balsamici e di caffè e tabacco da pipa. Tutte le note sono scandite in maniera molto dettagliata.

Sapore
Sorso pieno, dolce ricco e deciso. Il tannino e la freschezza, i due cardini del vitigno Raboso, sono ben bilanciati dal residuo zuccherino. Un sorso estremamente piacevole.

Abbinamento
Formaggi erborinati, Tiramisù, torte al ciccolato o frutti rossi. Da bere anche da solo vicino al camino scoppiettante.

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

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