

PROSECCO DOC BIOLOGICO BRUT millesimato



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Glera



8°/10°



750ml



11,5%



10g/lit



5,02g/lit

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 30 giorni. Tutte le aggiunte necessarie alla presa di spuma devono essere certificate come "OGM free" oppure anch'esse biologiche. Al momento dell'imballaggio verrà dosato il residuo zuccherino per arrivare al valore "Brut"

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

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 saporito. 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

