

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Glera



8°/10°



750ml



11,5%
%ALC



11,1g/l



5,6g/l

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 5 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

Sorsò 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