# **VALDOBBIADENE** PROSECCO SUPERIORE DOCG Anna Spinato **EXTRA DRY Millesimato**









100% Glera



8°/10°





11,5%





5,6g/lt

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 eseque poi in autoclave la presa di spuma che sarà prolungata per almeno 5 settimane fino all'ottenimento del residuo zuccherino appropriato alla versione Extra dry.

### **AWARDS**











## Anna Spinato Azienda Vinicola

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

### 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.

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