

# PROSECCO DOC BRUT MILLESIMATO



*Anna Spinato*  
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Glera



8°/10°



750ml  
1500ml



11,5%

%ALC



11g/lit



5,5g/lit

## 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 30 giorni.

## 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 retrofattiva 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

