

PROSECCO DOC BRUT milllesimato



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 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 retroolfattiva 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