PROSECCO DOC FRIZZANTE









100% Glera



8°/10°



750ml 200ml



11%



5,2g/l



5,4g/lt

Terreno

Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento

A spalliera

Vendemmia

Manuale da metà settembre a piena maturazione

Vinificazione

Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma che sarà prolungata per almeno 30 giorni.

AWARDS

Colore

Vino bianco frizzante.

Giallo paglierino. Scende nel bicchiere danzando vivacemente, perlage fine e persistente

Profumi

Al naso erbe aromatiche, albicocca e crosta di pane dolce e una lieve nota di fieno.

Sapore

Bollicina delicata, ritroviamo le note di albicocca e pane; estremamente fresco e secco, ma con caldi aromi. Finale di mandorla.

Abbinamento

Perfetto con pane e Sopressa

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