

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Glera



8°/10°



750ml



11,5%



14,5g/lit



5,6g/lit

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 4 settimane fino all'ottenimento del residuo zuccherino appropriato alla versione Extra dry.

AWARDS



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.

Sapore

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

Anna Spinato Azienda Vinicola

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