

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 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 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