PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO BRUT

Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

85% Glera 15% Pinot Noir		8°/10°		**200ml**	
%ALC	11,5%		11,9g/lt	TOTAL ACIDITY	5,2g/lt

Terreno
Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento
A spalliera

Vendemmia
L'uva Pinot Noir è raccolta a mano nei primi 10 giorni di settembre. La vendemmia dell'uva Glera avviene nella seconda decade di settembre.

Vinificazione
Il pigiato dell'uva Pinot Nero viene vinificato in rosso in modo tradizionale per 20 giorni, seguito poi dalla pressatura soffice e dalla fermentazione malolattica del vino. Il pigiato dell'uva Glera, invece, viene macerato a freddo per 24 ore a 10 °C, seguito dalla pressatura soffice e dalla fermentazione a 18 °C. I vini Pinot Nero e Prosecco vengono conservati separatamente sulle fecce fini di fermentazione a 10 °C. La presa di spuma inizia con il blend dei due vini base, 85% Prosecco e 15% Pinot Nero, e la fermentazione fino a 11.9g/lt di zuccheri. Segue poi l'affinamento in autoclave di 60 giorni a 12 °C

Colore
Il colore è un rosa tenue cristallino.
La bollicina si presenta fine e persistente.

Profumo
Sentori intensi di pesca e fragoline di bosco, seguiti da mela golden e lievi noti tropicali come il mango.

Sapore
In bocca è avvolgente e fresco; torna la frutta fresca inizialmente, finale secco.

Abbinamento
Perfetto con primi piatti di pesce o vegetariani, da provare con la pizza pomodoro e bufala.

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