

PROSECCO DOC EXTRA DRY MILLESIMATO



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Glera



8°/10°



750ml
1500ml



11,5%



15g/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

Spumante di vino bianco 
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.
Perlage fine e calice luminoso.

Profumo

All'olfatto una bella intensità, elegante. Le note di frutta, come mela e pera, si alternano a quelle floreali delicate.

Sapore

Al palato è morbido e vellutato; la ricchezza zuccherina è bilanciata dalla freschezza e dalla sapidità. Note di pera e mela croccante guidano il sorso con un finale medio lungo.

Abbinamento

Perfetto come aperitivo e con piatti della tradizione veneta, come il "cicchetto" con mozzarella e acciughe.

AWARDS



Anna Spinato Azienda Vinicola

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