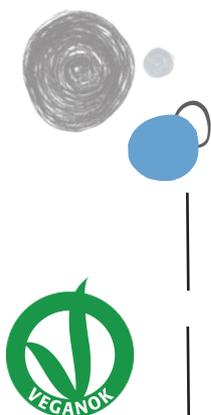


CUVÉE BRUT MILLESIMATO



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



 Principalmente uve
Glera con altre
varietà bianche

 8°/10°

 750ml

 11%
%ALC

 11g/lit

 5,8g/lit
TOTAL ACIDITY

Terreno

Terreni 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 4 settimane.

Aspetto

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. 
Spuma coriacea e fine, che lentamente risiede. Calice luminoso.

Profumo

Al naso si presenta fruttato con intensi sentori di mela e pera. Estremamente persistente.

Sapore

Al sorso è fresco e brioso con note di pera e mela che ritornano in bocca. Secco e persistente al palato.

Abbinamento

Perfetto per l'aperitivo ed in abbinamento a piatti a base 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

