

# 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 4 settimane.

## 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