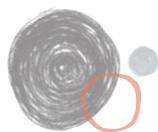


PROSECCO DOC ROSÉ

BRUT MILLESIMATO



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



85% Glera
15% Pinot Noir



8°/10°



750ml



11,5%

%ALC



11g/lit



5,4g/lit

Terreno

Terreni leggeri e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento

A spalliera

Vendemmia

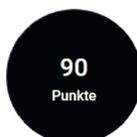
L'uva Pinot Nero viene colta manualmente nella prima decade di settembre, mentre la raccolta dell'uva Glera avviene manualmente nella prima e seconda decade di settembre

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 g/lit di zuccheri. Segue poi l'affinamento in autoclave di 60 giorni a 12 °C

AWARDS



Anna Spinato Azienda Vinicola

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

Colore

Rosa tenue brillante. Spuma cremosa e persistente.

Profumi

Al naso note di ribes, melagrano, rosa, uva spina, pesca e una parte agrumata.

Sapore

Il sorso è morbido e rotondo, fresco con un finale fruttato e bollicina fine.

Abbinamento

Ideale come aperitivo, con pane e salame o con pizza margherita.