



70° Anniversario

VERDUZZO SPUMANTE



100% Verduzzo
trevigiano



8°/10°



750ml



12%



5g/lit



6,5g/lit



Terreno

terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave, portato dalle esondazioni del fiume Piave.

Sistema d'allevamento

Bellussera

Vendemmia

Manuale tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre

Vinificazione

Il mosto viene stabilizzato per 6 giorni ad una temperatura di 4-5°; si passa poi alla fermentazione che avviene ad una temperatura di 12°. L'affinamento sulle fecce ha luogo in vasche di cemento ed il 50% subisce la fermentazione malolattica. Infine si ha la spumantizzazione in autoclave per 5 mesi.

Colore

Vino spumante bianco
Calice dipinto di paglierino carico con nuance verde - oro
Spuma compatta, bollicine minute e numerose

Profumi

Olfatto che vira su note fruttate di mela golden, albicocca, pesca nettarina, goccia d'oro e scorza di mandarino. Tocchi floreali di camomilla e rimandi di cannella.

Sapore

Sorso succoso, legato alla vibrante freschezza sorretta da un'impeccabile bollicina; note di mango e ananas con richiami di mandorla e spezie

Abbinamento

Antipasti e primi piatti di pesce, risotti con erbe primaverili. Carne bianca e formaggi freschi.

Anna Spinato Azienda Vinicola

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



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY

