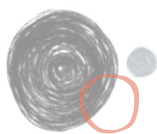


PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



85% Glera
15% Pinot Noir



8°/10°



200ml



11,5%

%ALC



11,9g/lit



5,2g/lit

Terreno

Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento

A spalliera

Vendemmia

L'uva Pinot Noir è raccolta a mano nei primi 10 giorni di settembre. La vendemmia dell'uva Glera avviene nella 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 11,9g/lit di zuccheri. Segue poi l'affinamento in autoclave di 60 giorni a 12 °C

Colore

Il colore è un rosa tenue cristallino.
La bollicina si presenta fine e persistente.

Profumo

Sentori intensi di pesca e fragoline di bosco, seguiti da mela golden e lievi noti tropicali come il mango.

Sapore

In bocca è avvolgente e fresco; torna la frutta fresca inizialmente, finale secco.

Abbinamento

Perfetto con primi piatti di pesce o vegetariani, da provare con la pizza pomodoro e bufala.

Anna Spinato Azienda Vinicola

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