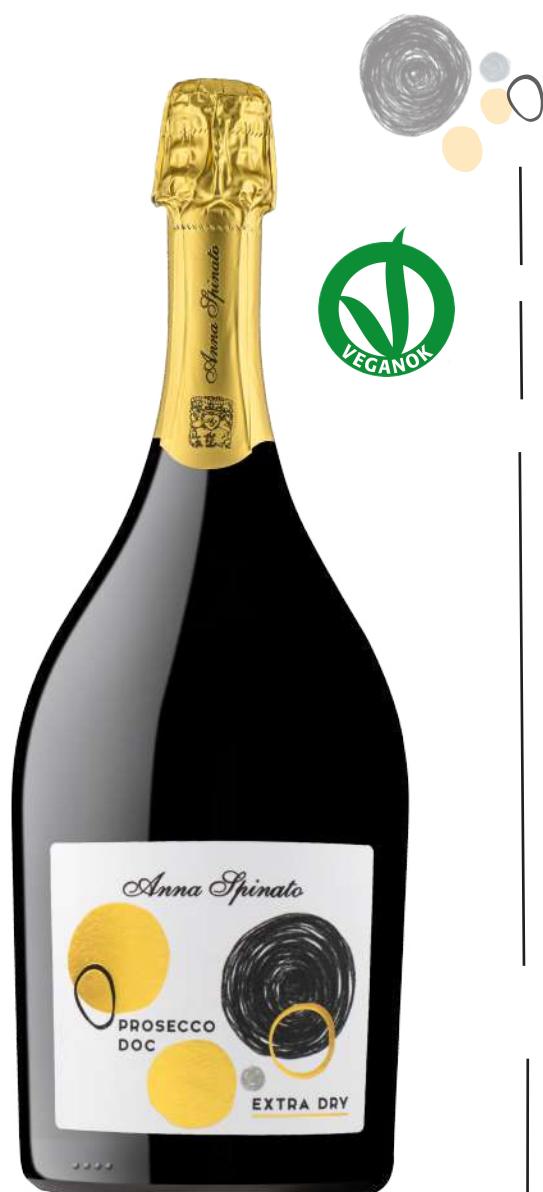


PROSECCO DOC EXTRA DRY MILLESIMATO



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