



TENUTA
SANT'ANNA

Prosecco Brut Millesimato

Prosecco Spumante DOC

Solo le migliori uve Prosecco di ogni annata vengono selezionate per realizzare il Millesimato di Tenuta S. Anna. Spumantizzato in autoclavi d'acciaio per sei mesi, questo prezioso spumante rappresenta la ricerca dell'eccellenza senza compromessi.

Uve: Glera 100%
Provenienza: DOC Prosecco
Altitudine: 30 – 45 m s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio impasto, argilloso
Spumantizzazione: Metodo Charmat
Gradazione alcolica: 11.50%

Vinificazione:

Le uve vendemmiate vengono diraspate e pressate sofficemente. I mosti ottenuti vengono posti in recipienti di acciaio dove a temperatura controllata avviene la vinificazione. Ottenuto il vino "base", inizia la spumantizzazione in autoclavi d'acciaio, dove la presa di spuma si prolunga per almeno sei mesi.

Note di Degustazione:

Colore giallo paglierino con bagliori verdolini. Spuma esuberante, composta di minuscole bollicine. Profumi freschi prima floreali di fiori d'acacia, poi fruttati di pesca bianca e mela renetta. In bocca è sorprendentemente fresco e nervoso, vitale con un perlage cremoso a sostenere il susseguirsi di note fruttate che deliziano il palato.

Abbinamenti consigliati:

Ottimo aperitivo, si abbina facilmente a tutto pasto con preparazioni a base di pesce, dagli antipasti a risotti leggeri o a secondi di frittate saporite.
Va servito fresco, ad una temperatura intorno ai 6-8°C.

