TENUTA
SANT'ANNA

PROSECCO DOC MILLESIMATO, SPUMANTE BRUT

Il millesimato di Tenuta Sant'Anna viene prodotto solo con le migliori uve Glera di ogni annata, selezionate al momento della vendemmia. Spumantizzato con metodo Charmat, rappresenta la ricerca dell'eccellenza senza compromessi.

Uve: Glera 100%
Provenienza: Vigneti di proprietà in Veneto
Tipologia di terreno: Medio impasto, argilloso
Densità impianto: 3.600 ceppi per ettaro
Forma di allevamento: Cordone libero e doppio capovolto
Spumantizzazione: Metodo Charmat
Gradazione alcoolica: 11%

Vinificazione:

Le uve vendemmiate vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, per preservare gli aromi delicati del l'uva di partenza. Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene posto in autoclave e grazie all'azione di lieviti selezionati si procede alla presa di spuma. Il ciclo di spumantizzazione di protrae per circa 40 giorni.

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 granny. 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 fritture saporite.

Va servito fresco, ad una temperatura intorno ai 6-8°C.