



“Anna” Spumante Dolce



Descrizione Prodotto

Vino spumante ottenuto per diretta fermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



0,750 lt

Zona di Origine: provincia di Treviso.

Altimetria: 40 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: medio impasto.

Uve: Glera e Moscato.

Sistema di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: Seconda decade di settembre.

Tecnologia “Le Contesse”:

- raccolta manuale delle uve.
- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- fermentazione e spumantizzazione direttamente in autoclave con lieviti selezionati e a temperatura controllata.
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 9,5 % vol.

Residuo Zuccherino: 60 g/l.

Perlage: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: caratteristico, aromatico ed intenso, con note floreali di fiori bianchi, di rosa, di albicocca e pesca bianca.

Palato: leggero, fresco e delicato. Spiccatamente dolce.

Servizio: servire freddo ad una temperatura di 6-8°C.

Abbinamenti Consigliati: straordinario se servito con dessert e torte cremose. E' un ottimo spumante da brindisi.