

# Tenuta Sant'Anna

## Prosecco DOC MILLESIMATO ROSÉ BRUT

Glera e Pinot Nero, due primi della classe che si incontrano in uno spumante che sa di rosa e frutti rossi, la primavera nel bicchiere.

UVE	Glera / Pinot Nero
RESA UVE	Glera 180 qli/ha / Pinot Nero 100 qli/ha
ORIGINE	Glera Veneto sud-orientale, Tenuta Sant'Anna Pinot Nero Alta pianura friulana occidentale, Spilimbergo
ALTITUDINE	Glera 30-40 m slm / Pinot Nero 130 m slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Glera Cordone libero e doppio capovolto Pinot Nero Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	Glera 3.600-4.000 piante/ettaro Pinot Nero 4.000 piante/ettaro
ANNATA	2020
DATI ANALITICI	Alcol 11% vol Acidità 5,6 g/l Zuccheri 8 g/l
LONGEVITÀ	1-2 anni

### Terreni

#### Glera

Terreno limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo -un paleosuolo- detto "caranto".

#### Pinot Nero

Terreno di tipo alluvionale, prevalentemente ghiaioso o sassoso definito "claps" in friulano.

### Vinificazione

#### Glera

Pigiatura e pressatura soffice con separazione veloce del mosto dalle bucce. Fermentazione svolta in acciaio alla temperatura di 15-16 °C.

#### Pinot Nero

Macerazione a 8-10 °C per 24 ore. Fermentazione a temperatura controllata. Assemblaggio. La presa di spuma avviene poi in autoclave con metodo Martinotti per 60 giorni.

### Degustazione

Si presenta con un elegante colore rosa antico. Al naso profumi di rosa e piccoli frutti rossi, accompagnati da note fruttate. In bocca è equilibrato, elegante e persistente, contributo dato dal Pinot Nero.

### Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, è un vino da tutto pasto che si abbina a piatti freddi e leggeri, come un vassoio di prosciutto crudo di media stagionatura, risotti, secondi piatti di pesce non troppo elaborati e carni bianche, arrosto o grigliate.

