

Tenuta Sant'Anna

Prosecco DOC VINO FRIZZANTE

La bollicina più famosa d'Italia nella versione frizzante: propone il gusto classico del Prosecco DOC in chiave moderna. Ideale da gustare alla mescita o a tutto pasto, coniugando la tradizione produttiva di Tenuta Sant'Anna all'innovativa chiusura.

UVE	Glera
RESA UVE	180 qli/ha circa
ORIGINE	Veneto sud-orientale
ALTITUDINE	30-40 m s.l.m.
METODO DI ALLEVAMENTO	Cordone libero e doppio capovolto
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.600-4.000 piante/ettaro
ANNATA	2020
DATI ANALITICI	Alcol 11% vol Acidità 5,5 g/l Zuccheri 9 g/l
LONGEVITÀ	1-2 anni

Terreni

Il terroir è un terreno limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo -un paleosuolo- detto "caranto". Il clima è generalmente temperato e umido grazie alla vicinanza del mare, ma sono presenti forti escursioni termiche dovute all'alternanza di venti freschi (Bora) e caldo-umidi (Scirocco).

Vinificazione

La vinificazione avviene con pigiatura e pressatura soffice con separazione veloce del mosto dalle bucce. Il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 15-16°C così da conservare gli aromi originari. Svolta la fermentazione alcolica, si procede con la presa di spuma in autoclave. La spumantizzazione con Metodo Martinotti si protrae per 40 giorni.

Degustazione

Si presenta di colore giallo paglierino di media intensità. Nel calice forma una corona di spuma fitta e minuta, che si alimenta per lungo tempo di piccole bollicine. Al naso sentori di fiori d'acacia, pesca e pera. All'assaggio la beva si dimostra facile e piacevole, inizialmente fresca e morbida sul palato, lascia spazio a sentori fruttati e ad una piacevole sapidità nel finale.

Abbinamenti

Bollicina perfetta per l'aperitivo, questo prosecco si presta ad abbinamenti a tutto pasto. Predilige i piatti a base di pesce: antipasti, risotti e frittiture sono i suoi preferiti.

