

# Tenuta Sant'Anna

## Prosecco

DOC

BRUT

**Il Prosecco DOC si è fatto conoscere in tutto il mondo, sorprende e si svela nel calice regalando emozioni ad ogni sorso.**

UVE	Glera
RESA UVE	Circa 180 qli/ha
ORIGINE	Veneto Sud Orientale, Tenuta Sant'Anna
ALTITUDINE	30-40 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto e cordone libero
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.600 - 4.000 piante per ettaro
ANNATA	NV
DATI ANALITICI	Alcool 11% vol Acidità tot 5,7 Zuccheri 8 g/l
LONGEVITÀ	24-30 mesi

### Terreni

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 giallo paglierino scarico, con appena accennati riflessi verdolini. Una volta versato, una densa e persistente corona di spuma rivela fragranze floreali e fruttate, tra cui i caratteristici fiori d'acacia e la mela renetta. In bocca il fine perlage si scioglie in una sensazione piacevolmente cremosa. Grande freschezza e una piacevole acidità nel finale, che invita a ripetere l'assaggio.

### Abbinamenti

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

