

# Tenuta Sant'Anna

## Prosecco

DOC

EXTRA DRY

**Il primo Prosecco di Tenuta Sant'Anna, l'inimitabile. Spumante fiore all'occhiello dell'Azienda, non ha praticamente bisogno di presentazioni: vendemmia dopo vendemmia conferma la sua intramontabile piacevolezza.**

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 5,8 Zuccheri 14 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 con leggere note verdognole. Nel calice forma una corona di spuma fitta e minuta, che si alimenta per lungo tempo di piccole bollicine.

Al naso profuma 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

Molto versatile, è particolarmente apprezzabile come aperitivo, con antipasti e appetizer in genere, con formaggi e salumi leggeri.

