Tenuta Sant'Anna

Prosecco

DOC

MILLESIMATO ROSE' 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, Spilinbergo
ALTITUDINE	**Glera** 30-40 metri slm / **Pinot Nero** 130 m slm
METODO DI ALLEVAMENTO	**Glera** Doppio capovolto e cordone libero **Pinot Nero** Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	**Glera** 3.600 - 4.000 piante per ettaro **Pinot Nero** 4.000 piante per ettaro
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcool 11% vol Acidità tot 5,8 g/l Zuccheri 8 g/l
LONGEVITÀ	24-30 mesi

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.