

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.

