

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	2023
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.

