

# Tenuta Sant'Anna

## Prosecco DOC VINO FRIZZANTE

La bollicina più famosa d'Italia nella versione frizzante: propone il gusto classico del Prosecco DOC in chiave moderna. Ideale da gustare alla mescita o a tutto pasto, coniugando la tradizione produttiva di Tenuta Sant'Anna all'innovativa chiusura.

UVE	Glera
RESA UVE	180 qli/ha circa
ORIGINE	Veneto sud-orientale
ALTITUDINE	30-40 m s.l.m.
METODO DI ALLEVAMENTO	Cordone libero e doppio capovolto
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.600-4.000 piante/ettaro
ANNATA	2020
DATI ANALITICI	Alcol 11% vol Acidità 5,5 g/l Zuccheri 9 g/l
LONGEVITÀ	1-2 anni

### Terreni

Il terroir è un 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 di colore giallo paglierino di media intensità. Nel calice forma una corona di spuma fitta e minuta, che si alimenta per lungo tempo di piccole bollicine. Al naso sentori 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

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

