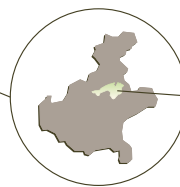
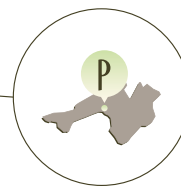




Italia



Veneto



Area Prosecco  
DOCG

## ANIMAE - Senza Solfiti Aggiunti



<b>Denominazione:</b>	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Senza Solfiti Aggiunti
<b>Tipologia:</b>	Spumante Brut
<b>Uve:</b>	Glera
<b>Primo anno di produzione:</b>	2008
<b>Area:</b>	Conegliano Valdobbiadene - Veneto

### in vigna

<b>Suolo:</b>	franco sabbioso – calcareo – poco profondo
<b>Altimetria ed esposizione:</b>	250 m.s.l.m. esposizione sud
<b>Età dei vigneti:</b>	18 anni
<b>Resa delle uve:</b>	135 q.li/ha
<b>Sistema di allevamento:</b>	guyot
<b>Vendemmia:</b>	manuale

### in cantina

<b>Vinificazione:</b>	pressatura soffice, decantazione statica del mosto per 12 ore, fermentazione a 16°C, senza aggiunta di solfiti. Vinificazione e spumantizzazione avvengono in totale assenza di ossigeno. Spumantizzazione in autoclave con metodo Charmat lungo.
<b>Grado alcolico:</b>	11% vol.
<b>Zuccheri:</b>	5 g/l

### in degustazione

<b>Vista:</b>	brillante, di colore giallo paglierino e un bel perlage fine
<b>Olfatto:</b>	sentori di mela e pera, sensazione finale minerale e di crosta di pane, ampio, di qualità fine e elegante
<b>Gusto:</b>	cremoso, con sensazioni di frutta fresca a polpa bianca, con un sentore di lievito molto elegante, una lunghezza sorprendente e un'armonia unica

### in servizio

<b>Abbinamenti consigliati:</b>	ottimo con crostacei, crudi o bolliti, ostriche, frutti di mare e primi piatti saporiti. La nostra scelta: Sushi!
---------------------------------	--

