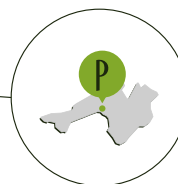




ITALIA



VENETO



AREA PROSECCO  
DOCG

## ANIMAE PROSECCO

<b>Denominazione:</b>	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
<b>Tipologia:</b>	Spumante brut senza solfiti aggiunti
<b>Uve:</b>	Glera 100%
<b>Primo anno di produzione:</b>	2008
<b>Area:</b>	Colline di Refrontolo - 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>	25 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Vendemmia:</b>	Manuale in cassetta

### 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, senza aggiunta di solfiti
<b>Grado alcolico:</b>	11 % vol.
<b>Zuccheri:</b>	< 4 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 ed elegante
<b>Gusto:</b>	Cre moso, con sensazioni di frutta fresca a polpa bianca, con un sentore di lievito molto elegante, una lunghezza sorprendente e un'armonia unica
<b>Abbinamenti:</b>	Ottimo con crostacei, crudi e bolliti, ostriche, frutti di mare e pasta fredda condita con sughi leggeri. La nostra scelta: Sushi!

