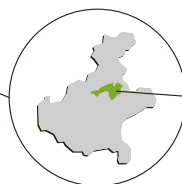
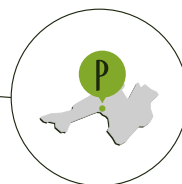




ITALIA



VENETO



AREA PROSECCO
DOCG

ANIMAE PROSECCO

Denominazione:	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Tipologia:	Spumante Brut senza solfiti aggiunti
Uve:	Glera
Primo anno di produzione:	2008
Area:	Colline di Refrontolo - Veneto

IN VIGNA

Suolo:	Franco sabbioso – calcareo – poco profondo
Altimetria ed esposizione:	250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	25 anni
Sistema di allevamento:	Guyot
Vendemmia:	Manuale in cassetta

IN CANTINA

Vinificazione:	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
Grado alcolico:	11 % vol.
Zuccheri:	< 4 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Brillante, di colore giallo paglierino e un bel perlage fine
Olfatto:	Sentori di mela e pera, sensazione finale minerale e di crosta di pane, ampio, di qualità fine ed elegante
Gusto:	Cre moso, con sensazioni di frutta fresca a polpa bianca, con un sentore di lievito molto elegante, una lunghezza sorprendente e un'armonia unica

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti:	Ottimo con crostacei, crudi e bolliti, ostriche, frutti di mare e pasta fredda condita con sughi leggeri. La nostra scelta: Sushi!
Shelf life:	12 - 18 mesi

