



TENUTA
SANT'ANNA

Prosecco Extra Dry

Prosecco Spumante DOC

Il primo Prosecco di Tenuta S. Anna, l'inimitabile. Spumante fiore all'occhiello dell'Azienda, non ha praticamente bisogno di presentazioni: vendemmia dopo vendemmia conferma se stesso e la sua intramontabile piacevolezza.

Uve: Glera 100%
Provenienza: DOC Prosecco
Altitudine: 30 – 45 m s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio impasto, argilloso
Spumantizzazione: Metodo Charmat
Gradazione alcolica: 11.50%
Annata in commercio: Senza annata

Vinificazione:

Le uve vendemmiate vengono diraspate e pressate sofficemente. I mosti ottenuti vengono posti in recipienti di acciaio dove a temperatura controllata avviene la vinificazione. Ottenuto il vino "base", inizia la spumantizzazione: nelle autoclavi viene posta una selezione di lieviti che nell'arco di quattro mesi trasformeranno il vino in raffinato spumante.

Note di Degustazione:

Colore giallo paglierino di media intensità. Sul calice forma una corona di spuma fitta e minuta, che si alimenta per lungo tempo di piccole bollicine. Al naso profuma 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 consigliati:

Molto versatile, è particolarmente apprezzabile come aperitivo, con antipasti e appetizer in genere, con formaggi e salumi leggeri. Va servito fresco, ad una temperatura intorno ai 6-8°C.

