



Prosecco DOC – Brut

DESCRIZIONE

“Gemello” del celebre Prosecco Extra Dry di TENUTA S.ANNA, il Prosecco Brut ne ripropone le caratteristiche di pregio con un profilo più secco e fresco, pulito e dissetante.

CARATTERISTICHE

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.

IL VINO

Giallo paglierino scarico, con appena accennati riflessi verdolini. Il calice è attraversato da un minuto perlage che in superficie si trasforma in una corona di spuma da cui emergono fragranze floreali e fruttate, in cui si distinguono i caratteristici fiori d’acacia e la mela renetta. Al palato il perlage si scioglie in una sensazione piacevolmente cremosa, a cui segue immediata una nota fruttata in cui timide sensazioni agrumate lasciano più ampio spazio alla mela verde. Grande freschezza e una piacevole acidità nel finale, che invita a ripetere l’assaggio!

ABBINAMENTI

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.