



VARIETALES:

Glera

D.O.: Veneto

VIÑEDO:

Sólo las mejores uvas Prosecco de la cosecha de cada año se seleccionan para el S. Anna Estate Vintage Brut. Conservado en depósitos de acero durante seis meses para la transformación en vino espumoso, este vino espumoso de calidad es sinónimo de la búsqueda de la excelencia sin compromisos.

ELABORACIÓN:

Las uvas cosechadas son despalilladas y aplastados suavemente. El mosto obtenido se transfiere a depósitos de acero donde el proceso de transformación en vino tiene lugar a temperaturas controladas. Una vez se ha obtenido el vino, se inició el proceso de transformación en vino espumoso en depósitos de acero utilizando el método champenoise, y que continúa durante al menos seis meses.

CATA:

Color amarillo pajizo con reflejos de color verde pálido. Espuma exuberante caracterizado por las burbujas minúsculas. Bouqué inicial fresco con aromas a flores de acacia que da paso a aromas a durazno blanco y cuajo. En boca se muestra sorprendentemente fresca y vigorosa, animada con un perlage cremosa de notas frutales que acaricia el paladar exquisito.