



VARIETALES:

Glera

D.O.: Veneto

VIÑEDO:

El número uno del Prosecco de la Tenuta S. Anna, imposible de imitar. Este vino espumoso es el orgullo de la Azienda y prácticamente no necesita presentación: año tras año confirma su supremacía con ese sabor agradable cada vez más popular.

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 se lleva a cabo a temperatura controlada. Una vez se ha obtenido el vino, el proceso de transformación en vino espumoso comienza: una selección de levaduras se pone en los tanques que durante un período de cuatro meses va a transformar el vino en un vino espumoso refinado.

CATA:

Color paja amarilla de intensidad media. En la copa, que se caracteriza por una corona de espuma densa y partículas que forma una cantidad considerable de tiempo con pequeñas burbujas. En nariz evoca el aroma de acacia, durazno y pera flores. Es fácil y agradable al gusto, en un principio fresco y suave al paladar, dando paso a las trazas de fruta y un toque agradable de sapidity agradable toque sávido.