



## “Anna” Spumante Dolce



### Description du produit

Vin mousseux obtenu par fermentation directe en autoclave avec des levures sélectionnées à température contrôlée.



0,750 lt

**Zone d'Origine:** Province de Trévis.

**Altitude:** 40 m au dessus du niveau de la mer.

**Type de terrain:** texture moyenne.

**Cépages:** Glera et Moscato.

**Système de culture:** Sylvoz.

**Période de récolte:** Deuxième décennie de septembre.

#### Technologie “Le Contesse”:

- vendange manuelle des raisins.
- pressage doux et nettoyage du moût par décantation statique à froid.
- conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuves en acier inoxydable à basse température.
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées.
- mise en bouteille et repos en bouteille pendant quelques semaines dans un entrepôt conditionné.

**Degré d'alcool:** 9,5 % vol.

**Résidus de sucre:** 60 g/l.

**Perlage:** fin et persistant.

**Couleur:** jaune paille.

**Parfum:** aromatique et intense, avec des notes florales de fleurs blanches, de rose, d'abricot et de pêche blanche.

**En bouche:** il est léger, frais, délicat et nettement sucré..

**Température de dégustation:** 6-8°C.

**Accompagnement:** Extraordinaire servi avec des desserts et des gâteaux crémeux. C'est un excellent vin mousseux pour trinquer.