PREMIUM DOCG





ANIMAE PROSECCO

Biologico, vegano e senza solfiti aggiunti

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato

Animae nasce da due anni di ricerca dedicata alla purezza originaria delle uve Glera biologiche. Dal 2006, la vinificazione senza solfiti segue il ritmo naturale dei frutti, lasciando che il vino trovi da sé il proprio respiro.
Il perlage fine accompagna profumi di frutta bianca e pane appena sfornato, mentre la cremosità al palato regala un'esperienza di degustazione silenziosa e autentica.
Un vino che accoglie, si rivela con spontaneità e invita all'assaggio con naturale semplicità e un tocco di leggerezza.

1° Valdobbiadene DOCG Senza Solfiti
Anno: **2006**

SENZA SOLFITI

Certified B Corporation

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Tipologia: Spumante Brut Millesimato Senza Solfiti aggiunti
Uve: Glera
Quantità annua di bottiglie: 8000 bottiglie circa
Area: Refrontolo - Treviso

VIGNA

Suolo: Franco sabbioso – calcareo – poco profondo
Età dei vigneti: 25 anni
Sistema di allevamento: Doppio capovolto
Vendemmia: Manuale in cassetta

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
Abbinamenti: Ottimo con crostacei, crudi e bolliti, ostriche, frutti di mare e pasta fredda condita con sughi leggeri. La nostra scelta: Sushi!

CERTIFICAZIONI

VEGAN

CANTINA

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto per 12 ore, fermentazione a 16°C, senza aggiunta di solfiti. Vinificazione e spumantizzazione avvengono in totale assenza di ossigeno. Spumantizzazione in autoclave con metodo Charmat lungo, senza aggiunta di solfiti
Grado alcolico: 11 % vol.
Zuccheri: < 4 g/l

DEGUSTAZIONE

Vista: Brillante, di colore giallo paglierino e un bel perlage fine.
Olfatto: Sentori di mela e pera, sensazione finale minerale e di crosta di pane, ampio, di qualità fine ed elegante.
Gusto: Cremoso, con sensazioni di frutta fresca a polpa bianca, con un sentore di lievito molto elegante, una lunghezza sorprendente e un'armonia unica.