

# Annae

## VINO SPUMANTE DI QUALITÀ' BRUT

Interamente prodotto con uva Grechetto, questo vino ha un colore giallo paglierino. Al naso si presenta delicato con sentori di mela, pera e fiori bianchi. Al palato sprigiona freschezza e sapidità, mantenendo persistenza ed eleganza. Ideale come aperitivo, da abbinare a pietanza delicate.

VITIGNI: 100% Grechetto

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TERRENO Terreno argilloso, sabbioso

ALTITUDINE: 300 s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud - Sud Ovest

SESTI D'IMPIANTO: 3.000 piante/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER ETTARO: 80 q/ha

VENDEMMIA: Seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE: In vasche di acciaio. Fermentazione a temperatura controllata per 15/20 giorni

FERMENTAZIONE: Dopo la prima fermentazione, fermenta una seconda volta in autoclave (Metodo Charmat)

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO: 2 anni

COLORE: Giallo paglierino

EFFERVESCENZA: Perlage mediamente numeroso, media ascesa, di grana fine e persistente

PROFUMO: Sentori di frutta fresca come mela e pera; il bouquet floreale è delicato ed elegante.

SAPORE: Al palato si presenta secco, morbido e fresco; persistente e abbastanza sapido.

DEGUSTAZIONE: Temperatura 6 - 8 °C

ABBINAMENTI: Bevuto come aperitivo può accompagnare i formaggi, salumi, tartare di carne e pesce. Da proporre anche in abbinamento a crostacei.



CANTINA  
**LA VENERANDA**  
— 1568 —



La Veneranda Società Agricola S.S.  
Località Montepennino, snc  
06036 MONTEFALCO (PG) - ITALIA  
Tel. +39 0742 951630  
[www.laveneranda.com](http://www.laveneranda.com)