

30 > VENETO - GENAGRICOLA - TENUTA S. ANNA

Prosecco Spumante
Brut Dop Millesimato
2009

Giovani e pieni di brio dal look moderno

Tenuta S. Anna, situata nel Veneto orientale nel comprensorio Doc Lison Pramaggiore, nel 1992 viene acquisita del gruppo Genagricola e da allora ha affrontato un graduale ma costante ammodernamento a partire dai vigneti e dalle strutture produttive di cantina fino a coinvolgere tutta la gamma dei vini e il loro packaging. Il forte orientamento al cliente che caratterizza l'azienda ha portato anche allo sviluppo di una vocazione spumantistica che ha dato vita a prodotti come il **Prosecco Brut Millesimato 2009** dalle migliori uve dell'annata. La spumantizzazione protratta per 6 mesi gli conferisce un perlage fine e persistente. In bocca si rivela fresco e con note di mela e frutta a bacca bianca. La sua bottiglia satinata, moderna ed elegante, gli dà un tocco glamour che rende ancora più unico questo spumante. Per quanto riguarda i vini bianchi della tenuta, al Vinitaly 2010 sono state presentate due interessanti novità: lo **Chardonnay Goccia** e il **Traminer Pétillant**. Il primo è ottenuto da uve non pressate: il mosto si ricava per sgocciolatura dei succhi dai grappoli schiacciati sotto il loro peso. Il vino si presenta così più fresco e profumato, e al palato è privo delle sensazioni amarognole derivanti dalla pressatura di bucce e vinaccioli. Il Traminer Pétillant fa parte di una nuova linea studiata per brindare idealmente alla primavera. Il vino effettua una breve presa di spuma che lo accende di brio e ne esalta bevibilità e piacevolezza.

Chardonnay Goccia
Lison Pramaggiore
Dop 2009
(novità Vinitaly)

Carta d'identità

Anno di fondazione: 1972

Ettari vitati: 140

Principali vitigni: Tocai italiano, Chardonnay, Sauvignon, Pinot grigio, Refosco dal peduncolo rosso, Cabernet Sauvignon, Merlot, Prosecco

Bottiglie/anno: 3.200.000

Proprietà: Genagricola Spa

Indirizzo: Via Mons. P.L. Lovatto, 71
Loncon di Annone Veneto (Venezia)

☎ 0422.86.45.11

✉ info@tenutasantanna.it

www.tenutasantanna.it

PROSECCO MILLESIMATO

Uve: Prosecco
Spumantizzazione di 6 mesi, affinamento in autoclave d'acciaio
Gradi: 11,5% vol.
Bottiglie: 40.000

CHARDONNAY GOCCIA

Uve: Chardonnay
Affinamento in acciaio
Gradi: 12,5% vol.
Bottiglie: 50.000

TRAMINER PÉTILLANT

Uve: Traminer
Affinamento in acciaio
Gradi: 11% vol.
Bottiglie: 50.000



Vuoi degustare questi vini? www.ennevolteciviltadelbere.it

