

# Aneri

## PROSECCO ANERI BRUT MILLESIMATO DOC

È UNO SPUMANTE PRODOTTO VINIFICANDO UVE PROVENIENTI DA UNA SOLA ANNATA, PARTICOLARMENTE PREGIATA. LA RIFERMENTAZIONE AVVIENE IN AUTOCLAVI E DURA CIRCA 40 GIORNI, AL TERMINE DELLA QUALE SI OTTIENE QUESTO VINO FRESCO, GIOVANE E VERSATILE. VIENE PRODOTTO SOLO CON LE UVE DELLE ANNATE MIGLIORI NELLE COLLINE DELL'ALTA MARCA TREVIGIANA.

### NOME

Prosecco Aneri Brut Millesimato Doc  
di Valdobbiadene - Conegliano

### TIPOLOGIA

Bianco- Spumante

### DENOMINAZIONE

Prosecco D.O.C. – Denominazione Di Origine Controllata

### UVE

100 % Glera (uve da cui si ottiene il Prosecco)

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, cui segue la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-18 °C, per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave per la “presa di spuma”

### ALCOOL

11 % vol

### VOLUME

75 cl.

