

## **PROSECCO ANERI SUPERIORE MILLESIMATO BRUT DOCG**

Nel cuore dell'area del Prosecco Dcog, tra le colline scoscese e ripide di Valdobbiadene, nasce il Prosecco Superiore Aneri, un Millesimato Brut simbolo dell'eccellenza qualitativa della zona di provenienza, dai rigogliosi grappoli delicatamente raccolti a mano.

Dopo una pressatura soffice delle uve, l'accurata vinificazione in bianco e la spumantizzazione secondo il metodo Charmat, esprimono al meglio tutte le caratteristiche tipiche di questo Prosecco Aneri Superiore DOCG, Millesimato Brut.

Dal colore giallo paglierino, le sue note sono fruttate e floreali, il sapore si rivela asciutto e secco e il retrogusto è persistente.

Sapidità e struttura sono ben equilibrate e lo rendono, senza dubbio, armonico. È uno spumante che va bevuto giovane per far sì che vengano esaltate al meglio freschezza e vivacità.

---

In the heart of Prosecco DOCG, in the rolling and steep hills of Valdobbiadene, is born the Superior Aneri Prosecco, a Brut Millesimato qualitative excellence symbol of the area of origin, with the lush bunches carefully hand-picked.

After a gentle pressing of the clusters, the must is carefully fermented and the wine then receives its secondary fermentation following the Charmat method. The resulting wine expresses the highest degree of all the qualities classic to Aneri Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut.

Floral and fruity notes can be easily perceived. Taste is dry and aftertaste is long lasting.

Flavor and structure are well balanced and make it, without a doubt, harmonious. It is a sparkling wine that should be drunk young to make enhancing to better freshness and liveliness.