

## "CASA DILETTA"

*Vinho espumante Bruto*



### • ZONA DE PRODUÇÃO

Fazenda Val de Brun. Vinhedos na direção norte-sul e oeste-leste com cerca de 4.000/4.500 videiras por hectare de idade média de cerca de 8 - 12 anos. Produção média de 3 ~ 4 kg. por videira equivalente a 12 - 13 toneladas por hectare. Uvas: variedades aromáticas típicas do norte da província de Treviso. Sistema de condução: Sylvoz.

### • TECNOLOGIA

A vindima é realizada manualmente em setembro e, em seguida faz-se a prensagem suave com breve maceração a frio das cascas e decantação estática do mosto. Sua fermentação primária é realizada em recipientes de aço a 18 - 19°C com leveduras selecionadas. O vinho novo é guardado nas borras nobres durante algumas semanas; a fase sucessiva para adquirir espuma dura 20 - 25 dias a 18°. Depois que terminar, o espumante é guardado nas borras durante algumas semanas. Prossegue-se em seguida com a estabilidade tartárica e com o engarrafamento. Repousa na garrafa para o aprimoramento final.

### • CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Efervescência: muito fina e persistente.  
Cor: amarelo palha com reflexos esverdeados.  
Odor: etéreo, delicado, muito pessoal pela sinergia entre aromas varietais e perfumes de levedura; com um traço aromático marcado.  
Sabor: pleno, harmonioso, enxuto.

### • CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Álcool efetivo, % vol. 10,50 - 11,50  
Açúcares, gr/l 13,50 - 14,50  
Acidez total, gr/l 5,50 - 6,50

### • TEMPERATURA PARA SERVIR

6 - 8° C, obtidos em balde de gelo.

### • MODO DE CONSERVAÇÃO

Guardar em um lugar fresco, enxuto e abrigado das fontes de luz e calor.

### • COMO INDICAR NA LISTA DOS VINHOS

"Casa Diletta" Vinho espumante - Astoria