

## CASA DILETTA

### *Vino spumante brut* **Игристое вино брют**



✓ **МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА**

Владения Val de Brun.

**Виноградники** ориентированные на север-юг и запад-восток, примерно 4000/4500 кустов на гектар, средний возраст примерно 8/12 лет.

**Средняя производительность** 3/4 кг с куста, что равно 120/130 центнеров с гектара.

**Виноград:** ароматные сорта, типичные для географической зоны севернее Тревизо.

**Система выведения:** Sylvoz.

✓ **Технология**

Сбор винограда происходит вручную в сентябре, за ним следуют мягкое прессование с короткой холодной мацерацией мезги и статическим отстаиванием суслу. Его первичное брожение происходит в стальных емкостях при 18/19°C с отобранными дрожжами. Новое вино выдерживается на дрожжевом осадке несколько недель; следующая фаза – это газообразование, которое длится 20/25 дней при 18°. По окончании игристое вино выдерживается на осадке несколько недель. Затем производится винно-кислотная стабилизация и розлив по бутылкам. Отдых в бутылках для окончательной доводки.

✓ **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА**

**Перлаж:** очень мелкий и устойчивый.

**Цвет:** желто-соломенный с зеленоватыми оттенками.

**Запах:** парящий, деликатный, очень индивидуальный из-за симбиоза видовых ароматов и запахов дрожжей; с ярко выраженной ароматической ноткой.

**Вкус:** полный, гармоничный, сухой.

✓ **ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА**

**Спирт, % об.** 10.50 – 11.50

**Сахар, г/л** 13.50 – 14.50

**Кислотность общая, г/л** 5.50 – 6.50

✓ **ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ**

5 - 6° C, получаемые в ведерке со льдом.

✓ **СПОСОБ ХРАНЕНИЯ**

Хранить в сухом прохладном месте, оберегая от источников тепла и света.

✓ **КАК УКАЗЫВАТЬ В ВИННОЙ КАРТЕ**

Casa Diletta Brut - Astoria

**Astoria** – 186 [lt. 0.75]

