



Spumante (Mousserende wijn) – Extra Brut



✓ PRODUCTIEGEBIED

Wijngaarden in de heuvels van de Treviso-appellatie

Wijngaarden: zijn oost-west en noord-zuid gericht met 3.000/4.000 druivenstokken per hectare, die 8-18 jaar oud zijn.

Gemiddelde opbrengst: 3 tot 4 kg. per druivenstok is 12.000/13.000 kg. per hectare.

Druivensoort: Aromatische druivensoorten typisch voor de Treviso regio.

Snoeiwijze: Sylvoz.

✓ TECHNOLOGIE

De druiven worden handgeplukt in september wanneer de chemische en zintuigelijke waarden optimaal zijn. Ze worden licht geperst waarna statische decantering van de most. De eerste gisting vindt plaats in RVS-vaten bij een temperatuur van 18/19°C, waarbij gebruikt gemaakt wordt van autochtone gistsoorten. De verkregen wijn blijft gedurende een maand in contact met de fijne lie's [depot ontdaan van de grovere delen]. Na filtering gaat de wijn naar de autoclaaf waarbij door opnieuw toevoeging van geselecteerde gistculturen de 2e gisting plaatsvindt bij een temperatuur van 16/18°C; deze duurt 25/30 dagen waarna de verkregen wijn enkele dagen op de lie [droesem] rust. De gebottelde wijn blijft nog enkele weken in de kelders om te rijpen.

✓ WIJNOMSCHRIJVING:

Perlage: zeer fijn en continue.

Kleur: licht strogeel.

Geur: karakteristiek, elegant, zuiver, met fruittonen.

Smaak: onderscheidend met fijne zuren, droog, aangenaam in balans.

✓ CHEMISCHE SAMENSTELLING

Alcoholpercentage, % vol.	10.50 – 11.50
Suikergehalte, g/l	6.00 – 7.00
Zurengehalte, g/l	5.50 – 6.50

✓ SERVEERTEMPERATUUR

6 - 8°C, na opening gelijk serveren.

✓ BEWAREN

Bewaar de wijn op een droge, koele en donkere plaats. Vermijd licht en hogere temperaturen.

✓ AANBEVOLEN WIJNKAARTVERMELDING

Yu Sparkling Sushi - Astoria

Astoria – 210 [lt.0,375], 128 [lt.0,75],
129 [lt.1,50], 209 [lt.3,00]

