

## LUXURY DRY "KINGDOM" GOLD

*Spumante (Mousserende wijn) - Dry*



✓ **PRODUCTIEGEBIED**

Landgoed "Val de Brun"

**Wijngaarden:** zijn noord-zuid en west-oost gericht met ongeveer 4.000/4.500 druivenstokken per hectare die gemiddeld 8-12 jaar oud zijn.

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

**Druivensoort:** Aromatische variëteit typisch voor de Treviso regio.

**Snoeiwijze:** Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

De druiven worden handgeplukt in september. Ze worden licht geperst waarna koude inweking van de schillen; daarna 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). De 2e gisting duurt 25/30 dagen bij 18°C waarna de mousserende wijn enkele weken op de lie (droesem) blijft voor nog meer verfijning en stabiliseren van het wijnsteenzuur. Na het bottelen blijft de wijn nog in de kelders om te rijpen.

✓ **WIJNOMSCHRIJVING:**

**Perlage:** zeer fijn en continue.

**Kleur:** licht strogeel met groene reflecties.

**Geur:** delicaat, zeer karakteristiek ivm de synergie tussen de geur van de druiven en de gisten. Onderscheidend aroma.

**Smaak:** vol, harmonieus, karakteristiek, aangenaam.

✓ **CHEMISCHE SAMENSTELLING**

**Alcoholpercentage, % vol.** 10.50 - 11.50

**Suikergehalte, g/l** 22.00 - 23.00

**Zurengelalte, g/l** 5.50 - 6.50

✓ **SERVEERTEMPERATUUR**

5 - 6°C, geserveerd in een wijnkoeler met ijs.

✓ **BEWAREN**

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

✓ **AANBEVOLEN WIJNKAARTVERMELDING**

Luxury "Kingdom" Gold Dry - Astoria

**Astoria** - 123 [lt. 0.75]

