

LUXURY DRY "KINGDOM"

Vinho espumante Seco



✓ 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

Eferescência: 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 22,00 ~ 23,00

Acidez total, gr/l 5,50 ~ 6,50

✓ TEMPERATURA PARA SERVIR

5 ~ 6° 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

Luxury Dry "Kingdom" - Astoria

Astoria - 123 (0,75 l.)

