ASTORIA WINES

"HONOR" CUVÉE VENEZIA D.O.C.

Vinho Espumante Bruto

• ZONA DE PRODUÇÃO

Vinhedos nas proximidades do Piave, na fronteira entre as províncias de Treviso e Veneza. Vinhedos direcionados para o leste-oeste e norte-sul, com 3000/4000 cepas por hectare; videiras com 6-10 anos. Produção média de 1 a 3 kg por cepa, dependendo da variedade. Uvas: Glera, Chardonnay e Pinot Bianco. Sistema de condução: Sylvoz.

• TECNOLOGIA

Colheita das uvas em setembro e sucessiva prensagem suave. O mosto obtido é decantado por algumas horas e a fração límpida é sucessivamente enviada para a fermentação primária, realizada a 18°C, por 10-12 dias. O vinho novo mantido nas "borras nobres" por algumas semanas é, sucessivamente, transferido à autoclave para a formação de espuma, que dura cerca de 20-25 dias. Sucessivamente, é colocado nos fermentos por alguns dias e, enfim, é envaso e deixado de repouso para afinar por algumas semanas.

• CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Perlage: fina e persistente.
Cor: amarelo palha claro.
Aroma: elegante, nítido, frutado e convidativo.
Sabor: complexo, com vários aromas, agradavelmente suave e equilibrado.

• CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Álcool efetivo, % vol. 11.00 - 12.00
Açúcares, gr/l 10.00 - 11.00
Acidez total, gr/l 5.50 - 6.50

• TEMPERATURA DE SERVIÇO

6 - 8° C, aberto no momento de consumo.

• MODALIDADE DE CONSERVAÇÃO

Conservar em um local fresco, seco e protegido de fontes de luz e calor.

• COMO INDICAR NO MENU DOS VINHOS

"Honor" Cuvée Venezia DOC - Astoria

200 - 750 ml
212 - 3000 ml