

“HONOR” ROSÉ
VENEZIA D.O.C.

Vino Espumoso Extra Dry



• ZONA DE PRODUCCIÓN

Viñedos al pie del Piave en la frontera entre las provincias de Treviso y Venecia. Viñedos con orientación este-oeste y norte-sur con 3000/4000 cepas por hectárea; vides de 8/12 años de edad Producción media de 1 a 3 kg por cepa según la variedad. Uvas: Raboso, Pinot Noir. Sistema de cultivo: Sylvoz

• TECNOLOGÍA

Vendimia en septiembre y sucesiva vinificación con breve maceración en los hollejos para transmitir al vino la tonalidad deseada. El mosto obtenido se hace fermentar a 18 °C durante 8/10/12 días y luego se conserva en sus “lías finas” durante un breve período para consolidar el color a lo largo del tiempo. A continuación, se trasiega al autoclave para la toma de espuma que dura unos 20/25 días, tras los cuales sigue una crianza de unos días en las levaduras y, por último, el embotellado y el debido afinado durante unas semanas.

• CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Perlage: fino y persistente

Color: rosado tenue

Olor: elegante, variado, con aroma rico y complejo

Sabor: agradablemente lleno y equilibrado en perfecta armonía

• CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Alcohol efectivo, % vol. 11,00 - 12,00

Azúcares, g/l 15,00 - 16,00

Acidez total, g/l 5,50 - 6,50

• TEMPERATURA DE SERVICIO

6 - 8 °C, en el momento del descorché

• MODALIDADES DE CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de fuentes de luz y calor.

• CÓMO SE INDICA EN LA CARTA DE VINOS

“Honor” Cuvée Rosè Vino espumoso Venezia DOC - Astoria

201 - 750 ml
213 - 3000 ml

