

ASTORIA
WINES



ROSÉ
HONOR
ASTORIA
ВЕНЕЦИЯ D.O.C.

(наименование проверенного и гарантированного происхождения)

ЭКСТРА СУХОЕ РОЗОВОЕ ВИНО СПУМАНТЕ



✓ **Регион изготовления**

Виноградники расположены вблизи реки Пьяве, на границе двух провинций – Тревизо и Венеции.

Виноградники простираются с востока на запад и с севера на юг по 3000/4000 кустов на гектар; возраст лозы 8/12 лет.

Средняя производительность от 1 до 3 кг с куста в зависимости от сорта.

Виноград: рабозо, пино nero.

Формирование лозы: по системе Сильвоза (Sylvoz)

✓ **Технология**

Виноград собирают в сентябре, после чего из него производят вино с кратковременной предварительной мацерацией для придания изысканного оттенка. Полученное сусло подвергается ферментации при 18° С в течение 10/12 дней, после чего выдерживается в течение короткого периода на «благородном осадке», чтобы закрепить цвет на долгое время, затем вино переливается в автоклав для вторичной ферментации, которая длится около 20/25 дней. Вино на несколько дней оставляют созревать на дрожжах, после чего разливают по бутылкам, где оно отстаивается в течение нескольких недель.

✓ **Органолептические свойства**

Перлаж: мелкий и стойкий

Цвет: светло-розовый

Запах: изящный, многогранный, богатый комплексный аромат.

Вкус: приятно насыщенный и сбалансированный в правильной гармонии.

✓ **Химические свойства**

Спирт, % об. 11.00 – 12.00

Сахар, г/л 15.00 – 16.00

Общая кислотность, г/л 5.50 – 6.50

✓ **Температура подачи**

6 - 8° С, бутылка открытая в момент подачи.

✓ **Способ хранения**

Хранить в сухом прохладном месте, избегая источников тепла и света.

✓ **Как указывать в винной карте**

Спуманте “Кюве онор” Астория 30 лет Розè Венеция DOC – (наименование проверенного и гарантированного происхождения) – Астория.

Astoria - 201 [т.0,75], 213 [т.3,00]

