

"9.5 COLD WINE BLACK"

Vino Spumante Extra Dry



189 - 750 ml



• ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Val de Brun. Vigneti orientati a nord-sud e ovest-est con circa 4000/4500 ceppi per ettaro con una età media di circa 8/12 anni. Uve: varietà aromatiche tipiche dell'alto trevigiano. Sistema di allevamento: Sylvoz.

• TECNOLOGIA

Le uve vengono vendemmiate con qualche giorno di anticipo rispetto alla perfetta maturazione, per mantenere un grado zuccherino più basso, acidità più alta e profumo più fruttato. La vinificazione è tradizionale con pressatura soffice e con parziale macerazione a freddo. Il mosto ottenuto viene conservato a 0° C e utilizzato per le varie spumantizzazioni effettuate durante l'anno. La fermentazione, condotta a circa 10/12°C con lieviti selezionati, permette di ottenere profumi molto aromatici e intensi. Il mosto in piena fermentazione viene trasferito direttamente in autoclave per la presa di spuma in modo da passare con un'unica fermentazione a bassa temperatura, in 35/40 giorni, da mosto a spumante nito, proprio per dare maggior forza e sviluppo alla componente aromatica molto particolare che caratterizza questo spumante; inoltre la fermentazione a basse temperature induce la formazione di sostanze che danno struttura e spessore al vino, per compensare così la bassa gradazione e mantenere una perfetta armonia gustativa. Una volta terminata la presa di spuma, lo spumante viene mantenuto sulle proprie fecce nobili per 20/30 giorni, a completare e arricchire il patrimonio organolettico. Prima dell'imbottigliamento lo spumante viene dosato con una piccola percentuale di mosto di pregiate uve aromatiche per completare e armonizzare il panorama gusto/olfattivo del prodotto.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: molto fine e persistente. Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Odore: etereo, delicato, molto personale per sinergia fra aromi varietali e profumi del lievito; con decisa nota aromatica. Sapore: pieno, armonioso, asciutto.

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 9.00 – 10.00 Zuccheri, g/l 12.00 – 13.00 Acidità totale, g/l 5.50 – 6.50

• TEMPERATURA DI SERVIZIO

2 - 3° C, ottenuti in secchiello con ghiaccio.

• COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

"9.5 Cold Wine" Spumante Brut - Astoria