

CUVÉE "FASHION VICTIM" Spumante (Mousserende wijn) - Brut



✓ PRODUCTIEGEBIED

Landgoed "Val de Brun"

Wijngaarden: noord-zuid en west-oost ligging; 4.000/4.500 druivenstokken per hectare. Gemiddelde leeftijd: 8-12 jaar.

Gemiddelde opbrengst: 3 tot 4 kg. per druivenstok is 12.000/13.000 kg. per hectare.

Druivensoort: Aromatische druivensoorten typisch voor de Treviso regio.

Snoeiwijze: Sylvoz.

✓ TECHNOLOGIE

De druiven worden handgeplukt in september. Ze worden licht geperst waarna koude inweking van de schillen; daarna statische decantering van de most. De eerste gisting vindt plaats in RVS-vaten bij een temperatuur van 18/19°C, waarbij gebruikt gemaakt wordt van autochtone gistsoorten. De verkregen wijn blijft gedurende een maand in contact met de fijne lie's [depot ontgaan van de grovere delen]. Na filtering gaat de wijn naar de autoclaaf waar, na toevoeging van geselecteerde gistculturen, de 2e gisting plaatsvindt bij een temperatuur van 18°C; deze duurt 25/30 dagen. Na de 2e gisting rust de enkele weken op de lie [droesem] voor nog meer verfijning. Na het bottelen blijft de wijn nog in de kelders om te rijpen.

✓ WIJNOMSCHRIJVING:

Perlage: zeer fijn en continue.

Kleur: licht strogeel met groene reflecties.

Geur: delicaat, zeer karakteristiek ivm de synergie tussen de geur van de druive en de gisten. Onderscheidend aroma.

Smaak: vol, harmonieus, karakteristiek, aangenaam.

✓ CHEMISCHE SAMENSTELLING

Alcoholpercentage, % vol. 10.50 - 11.50

Suikergehalte, g/l 13.50 - 14.50

Zurengehalte, g/l 5.50 - 6.50

✓ SERVEERTEMPERatuur

5 - 6°C, na opening gelijk serveren.

✓ BEWAREN

Bewaar de wijn op een droge, koele en donkere plaats. Vermijd licht en hogere temperaturen.

✓ AANBEVOLEN WIJNKAARTVERMELDING

Fashion Victim Cuvée - Astoria

Astoria - 135 [lt.0,75], 138 [lt.1,50]
143 [lt.3,00]

