

“FASHION VICTIM”  
ROSÉ

*Vino Spumante Extra Dry*



• ZONA DI PRODUZIONE

Ottenuto dalle uve prodotte sulle soleggiate colline della Tenuta Val de Brun. Vigneti di 10/15 anni. Produzione media 80/90 q.li/ha.

Uve: varietà aromatiche tipiche dell'alto trevigiano. Sistema di allevamento: Sylvoz.

• TECNOLOGIA

Una parte di uve rosse vinificate separatamente e con breve macerazione, trasmettono al vino quel colore e quel tipico timbro, tanto ricercato dagli spumantisti "classici", fatto di profumo particolare e di corposità. L'attenta e scrupolosa spumantizzazione del vino base per 20/30 giorni a bassa temperatura genera un prodotto equilibrato, delicato, di grande eleganza e completezza.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: minuto in una trasparenza brillante, colorata di tenue rubino.

Colore: rosa tenue.

Odore: gentile, ammiccante, di frutta fresca e fiori bianchi.

Sapore: asciutto, sapido, vivacemente armonico e delicatamente aromatico.

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 10.50 – 11.50

Zuccheri, g/l 15.00 – 16.00

Acidità totale, g/l 5.50 – 6.50

• TEMPERATURA DI SERVIZIO

5 – 6° C in secchiello con ghiaccio.

• COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

"Fashion Victim" Cuvée Rosé - Astoria

146 - 750 ml  
120 - 3000 ml

