

ROSÉ FASHION VICTIM

Vino spumante Extra Dry

Игристое вино Extra Dry



✓ **МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА**

Изготавливается из винограда, выращиваемого на солнечных холмах владений Val de Brun.

Виноградники 10/15 лет.

Средняя производительность 80/90 центн./га.

Виноград: ароматные сорта, типичные для географической зоны севернее Тревизо.

Способ выведения: Sylvoz.

✓ **Технология**

Часть красного винограда, винифицируемая отдельно при короткой мацерации, придает вину тот цвет и типичный отпечаток, за которыми гоняются «классические» производители игристых вин, заключающийся в особом аромате и насыщенной структуре.

Аккуратная и тщательная шампанизация базового вина в течение 20/30 дней при низкой температуре дает уравновешенный, деликатный продукт, очень полный и элегантный.

✓ **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА**

Перлаж: мелкий и блестяще-прозрачный, с приглушенной рубиновой окраской.

Цвет: нежно-розовый.

Запах: нежный, притягивающий запах свежих фруктов и белых цветов.

Вкус: сухой, приятный, очень гармоничный и деликатно ароматный.

✓ **ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА**

Спирт, % об. 10.50 – 11.50

Сахар, г/л 17.00 – 18.00

Кислотность общая, г/л 5.50 – 6.50

✓ **ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ**

5 – 6° C в ведерке со льдом.

✓ **СПОСОБ ХРАНЕНИЯ**

Хранить в сухом прохладном месте, оберегая от источников тепла и света.

✓ **КАК УКАЗЫВАТЬ В ВИННОЙ КАРТЕ**

Rosé Fashion Victim - Astoria

Astoria – 146 [lt.0,75], 120 [lt.3,00]

