

KÁLIBRO
Vino spumante Brut
Игристое вино брют



✓ **МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА**

Происходит из винограда Chardonnay и Pinot Nero владений Val de Brun.

Виноградники 15/20 лет.

Средняя производительность 70/80 центн./га.

Виноград: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%.

Система выведения: Sylvoz/Guyot.

✓ **ТЕХНОЛОГИЯ**

Применение метода Cavazzani Lungo, который заключается в газообразовании в автоклаве базового вина при низкой температуре (14/16° C) в течении примерно 45/50 дней с дальнейшим хранением на дрожжевом осадке при 6/8° C в течение 12 месяцев. Дальнейший розлив по бутылкам и отдых в бутылках в течение 12 месяцев выплавляют его характер.

✓ **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА**

Перлаж: мелкий и ярковыраженный.

Цвет: золотисто-желтый.

Запах: тонкий, элегантный аромат поджаренного арахиса, меда акаций и ванили.

Вкус: сухой, приятный, с явными фруктовыми нотками.

✓ **ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА**

Спирт, % об.

12.00 – 13.00

Сахар, г/л

9.00 – 10.00

Кислотность общая, г/л

6.00 – 7.00

✓ **ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ**

7 – 8° C в ведерке со льдом.

✓ **СПОСОБ ХРАНЕНИЯ**

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

✓ **КАК УКАЗЫВАТЬ В ВИННОЙ КАРТЕ**

Kalibro Astoria Metodo Cavazzani Lungo

Astoria - 119 [lt.0,75]

