

NINE dot FIVE
9.5
 COLD WINE
 PINK

Vino spumante extra dry



✓ **ANBAUGEBIET**

Tenuta Val de Brun.

Nach Nord-Süd und West-Ost gelegene **Weinstöcke** mit etwa 4000/4500 Pflanzen pro Hektar und einem Durchschnittsalter von etwa 8/12 Jahren.

Trauben: aromatische Sortenvielfalt, aus dem Trevisaner Gebiet.

Anbausystem: Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

Die Trauben werden einige Tage vor der perfekten Reifung geerntet, um den Zuckergehalt niedrig und den Säuregehalt höher zu halten sowie ein fruchtigeres Bouquet zu erzielen. Die Weinbereitung verläuft traditionell mit weicher Pressung und teilweiser Kaltmazeration. Dank der Gärung bei zirka 10/12 °C entsteht das sehr aromatische und intensive Bouquet. Der Most wird bei voller Gärung für die Verperlung direkt in den Autoklav übergeführt und mit einem Anteil von Wein aus kurz gemaischten roten Trauben angereichert, um dem Spumante seine typische Farbe und das auserlesene Aroma zu verleihen. Um die besondere aromatische Komponente, die diesen Spumante auszeichnet, stärker hervorzuheben erfolgt ein einziger Gärungsprozess von 35/40 Tagen, bei niedriger Temperatur, wodurch zudem die Bildung von Substanzen, die dem Wein Struktur und Körper verleihen, gefördert wird. Auf diese Weise wird der niedrige Alkoholgehalt kompensiert und eine perfekte Geschmacksharmonie beibehalten. Nach Abschluss der Verperlung wird der Spumante 20/30 Tage lang auf seinem eigenen Hefesatz gelagert, um seine organoleptischen Eigenschaften voll entfalten zu können. Vor der Abfüllung wird er mit einem kleinen Mostanteil von auserlesenen aromatischen Trauben dosiert, wodurch das Geschmack/Duft Panorama des Produkts vervollständigt und verfeinert wird.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Perlage: sehr fein und anhaltend.

Farbe: zartrosa.

Bukett: ätherisch, angenehm delikater, sehr charaktervoll auf Grund der Synergie von Varietätsaromen und den Hefegerüchen; mit stark aromatischer Note.

Geschmack: voll, harmonisch, zart weich.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 9.00 – 10.00

Zucker, g/l 16.00 – 17.00

Säure insgesamt, g/l 5.50 – 6.50

✓ **SERVIERTEMPERATUR**

2 - 3° C, in Sektkübel mit Eis.

✓ **AUFBEWAHRUNG**

An kühlem, trockenem und vor Licht- und Wärmequellen geschützt lagern.

✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**

9.5 Cold Wine PINK - Astoria

Astoria – 166 [lt.0,20], 159 [lt.0,75],

