

NINE dot FIVE
9.5
 GOLD WINE
 PINK

Vin mousseux extra dry



✓ **ZONE DE PRODUCTION**

Domaine Val de Brun.

Vignobles orientés nord-sud et ouest-est comptant environ 4000/4500 cepes par hectare avec une moyenne d'âge de 8/12 ans environ.

Cépage: variétés aromatiques typiques de la zone haute de la région de Trévis.

Méthode d'élevage: Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

Les raisins sont vendangés avec quelques jours d'avance par rapport à la parfaite maturation normale, et ce pour garantir un degré sucré inférieur, une acidité supérieure et un parfum plus fruité. La vinification est du type traditionnel c'est-à-dire avec pressurage doux et avec une macération à froid partielle. La fermentation, qui a lieu à environ 10/12°C sous l'action de levures sélectionnées, permet d'obtenir des parfums très aromatiques et intenses. Le moût en pleine fermentation sera alors transvasé directement dans des autoclaves pour effectuer la prise en mousse où sera ajoutée une certaine quantité de vin à raisins rouges vinifiés avec macération brève, afin de transmettre au mousseux sa couleur et son timbre très recherchés. La composante aromatique très caractéristique de ce mousseux est obtenue grâce à un unique process de fermentation durant 35/40 jours, à basse température, qui génère également la formation de substances procurant structure et épaisseur au vin, pour compenser ainsi son faible degré en alcool et maintenir une parfaite harmonie gustative. Une fois la prise en mousse terminée, le mousseux sera conservé sur ses lies nobles pendant 20/30 jours, pour compléter et enrichir ses propriétés organoleptiques. Avant d'être mis en bouteille, le mousseux sera dosé avec un petit pourcentage de moût de raisins aromatiques de grand cru afin de parfaire et d'harmoniser le goût et l'odeur du produit.

✓ **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Perlage: très fin et persistant.

Couleur: rose pâle.

Odeur: éthéré, délicat, très personnel grâce à la synergie entre arômes variétaux et parfums de la levure; avec une touche aromatique bien nette.

Goût: plein, harmonieux, délicatement moelleux.

✓ **CARACTERISTIQUES CHIMIQUES**

Alcool effectif, % vol. 9.00 - 10.00

Sucres, g/l 16.00 - 17.00

Acidité totale, g/l 5.50 - 6.50

✓ **TEMPERATURE DE SERVICE**

Servir à 2 - 3° C, dans un sceau à glace.

✓ **CONSERVATION**

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de sources de lumière et de chaleur.

✓ **APPELLATION SUR LA CARTE DES VINS**

9.5 Cold Wine PINK - Astoria

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

