

“YU SUSHI” SPARKLING

*Vino Spumante Extra Brut*



• ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti dei Colli Trevigiani. Vigneti orientati a est-ovest e nord-sud con 3000/4000 ceppi per ettaro; viti con 8-18 anni di età. Produzione media di 3/4 kg. per ceppo pari a 120/130 q.li per ettaro.

Uve: Bianche tipiche del Trevigiano.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

• TECNOLOGIA

Equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per un mese, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni; fa seguito un periodo di affinamento sui lieviti per qualche giorno. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: minuto e persistente.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Odore: elegante, netto, fruttato per tipico aroma.

Sapore: caratteristico, gradevolmente asciutto in buona armonia, acidulo.

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 10.50 – 11.50

Zuccheri, g/l 6.00 – 7.00

Acidità totale, g/l 5.50 – 6.50

• TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C, stappato al momento.

• COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

"Yu Sushi Sparkling" Spumante Extra Brut - Astoria