

**ASTORIA**  
VINI

NINE dot FIVE

**9.5**

**PAPÆTÆ**

### Vino spumante brut

#### ✓ ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Val de Brun.

**Vigneti** orientati a nord-sud e ovest-est con circa 4000/4500 ceppi per ettaro con una età media di circa 8/12 anni.

**Produzione media** di 1,5 kg per ceppo pari a 60/70 q.li per ettaro.

**Uve:** varietà aromatiche tipiche dell'alto trevigiano.

**Sistema di allevamento:** Sylvoz.

#### ✓ TECNOLOGIA

Le uve vengono vendemmiate con qualche giorno di anticipo rispetto alla perfetta maturazione, per mantenere un grado zuccherino più basso, acidità più alta e profumo più fruttato. La vinificazione è tradizionale con pressatura soffice e con parziale macerazione a freddo. Il mosto ottenuto viene conservato a 0° C e utilizzato per le varie spumantizzazioni effettuate durante l'anno. La fermentazione, condotta a circa 10/12° C con lieviti selezionati, permette di ottenere profumi molto aromatici e intensi. Il mosto in piena fermentazione viene trasferito direttamente in autoclave per la presa di spuma in modo da passare con un'unica fermentazione a bassa temperatura, in 35/40 giorni, da mosto a spumante finito, proprio per dare maggior forza e sviluppo alla componente aromatica molto particolare che caratterizza questo spumante; inoltre la fermentazione a basse temperature induce la formazione di sostanze che danno struttura e spessore al vino, per compensare così la bassa gradazione e mantenere una perfetta armonia gustativa. Una volta terminata la presa di spuma, lo spumante viene mantenuto sulle proprie fecce nobili per 20/30 giorni, a completare e arricchire il patrimonio organolettico. Prima dell'imbottigliamento lo spumante viene dosato con una piccola percentuale di mosto di pregiate uve aromatiche per completare e armonizzare il panorama gusto/olfattivo del prodotto.

#### ✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Perlage:** molto fine e persistente.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Odore:** etereo, delicato, molto personale per sinergia fra aromi varietali e profumi del lievito; con decisa nota aromatica.

**Sapore:** pieno, armonioso, asciutto.

#### ✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

**Alcole effettivo, % vol.** 9.00 - 10.00

**Zuccheri, g/l** 13.50 - 14.50

**Acidità totale, g/l** 5.50 - 6.50

#### ✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

2 - 3° C, ottenuti in secchiello con ghiaccio.

#### ✓ MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

#### ✓ COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

9.5 Cold Wine Papeete- Astoria



**Astoria** - 206 [lt.0,75],  
207 [lt.3,00]

