

ASTORIA

WINES

NINE dot FIVE

9.5

COLD WINE

Colors

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.

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 "COLORS" - Astoria

Astoria - 189 [lt.0,75], 215 [lt.3,00]

